МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ СЕРВИСА (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
В Г. СТАВРОПОЛЕ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ТИС (ФИЛИАЛ) ДГТУ

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____ Е.А. Дрофа

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН (модулей)

Учебный план	4303012-20-1.plx 43.03.01 Сервис "Сервис на предприятиях питания"
Квалификация	**бакалавр**
Форма обучения	**очная**

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ СЕРВИСА (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
В Г. СТАВРОПОЛЕ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ТИС (ФИЛИАЛ) ДГТУ

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН (модулей)

Учебный план	4303012-20-1.plx 43.03.01 Сервис "Сервис на предприятиях питания"
Квалификация	**бакалавр**
Форма обучения	**очная**

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

История (история России, всеобщая история)

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Общеобразовательные дисциплины**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 49
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	1		Итого	
Недель	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	49	49	49	49
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.филол.н., доцент, Смирнова Н.Г. _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент» , Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К» , Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины
История (история России, всеобщая история)

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2026 уч.г.
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент Кудашина В.Л.

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент Кудашина В.Л.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент Кудашина В.Л.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент Кудашина В.Л.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2024г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент Кудашина В.Л.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью освоения дисциплины «История (история России, всеобщая история» является формирование у обучающихся общекультурных компетенций, предусмотренных ФГОС ВО, что достигается в процессе усвоения обучающимися системы знаний об основных этапах, закономерностях и особенностях истории России в контексте всемирно-исторического процесса, представления о культурно-историческом своеобразии России, ее месте в мировой и европейской цивилизации, развития навыков получения, анализа и обобщения исторической информации, воспитания гражданских качеств, толерантности в восприятии культурно-исторического многообразия мира.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Владение системой знаний, умений и навыков по дисциплинам «История» и «Обществознание» в соответствии с требованиями государственного стандарта среднего (полного) общего образования.
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Основы социального государства
2.2.2	Фольклорно-этнографическое наследие России
2.2.3	Философия
2.2.4	Основы социального государства
2.2.5	Фольклорно-этнографическое наследие России
2.2.6	Философия

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-1.1: Критически оценивает надежность исторических источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания: понятийно-терминологический аппарат исторической науки; функции и особенности истории как науки; принципы и методы, применяемые исторической наукой для анализа закономерностей исторического развития общества; основные понятия, факты, события, персоналии истории России в контексте мировой истории, существенные черты процессов, событий, явлений исторической действительности, их причинно-следственные связи; закономерности и особенности исторического развития России; движущие силы, место человека в историческом процессе; основные дискуссионные вопросы российской истории
Уровень 2	общие, не структурированные знания: понятийно-терминологический аппарат исторической науки; функции и особенности истории как науки; принципы и методы, применяемые исторической наукой для анализа закономерностей исторического развития общества; основные понятия, факты, события, персоналии истории России в контексте мировой истории, существенные черты процессов, событий, явлений исторической действительности, их причинно-следственные связи; закономерности и особенности исторического развития России; движущие силы, место человека в историческом процессе; основные дискуссионные вопросы российской истории
Уровень 3	сформированные системные знания: понятийно-терминологический аппарат исторической науки; функции и особенности истории как науки; принципы и методы, применяемые исторической наукой для анализа закономерностей исторического развития общества; основные понятия, факты, события, персоналии истории России в контексте мировой истории, существенные черты процессов, событий, явлений исторической действительности, их причинно-следственные связи; закономерности и особенности исторического развития России; движущие силы, место человека в историческом процессе; основные дискуссионные вопросы российской истории
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения отбирать, анализировать, обобщать, классифицировать, интерпретировать, критически оценивать информацию из различных источников, на основании чего проводить аналогии, выявлять причинно-следственные связи явлений исторической действительности;

	устанавливать пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений; оперировать общенаучными и историческими терминами; анализировать деятельность исторических персонажей, повлиявших на ход мирового развития, движущие силы и закономерности исторического процесса; формулировать выводы, выражать суждение о важнейших исторических событиях и явлениях, тенденциях и последствиях их развития; представлять результаты изучения исторического материала в различных форматах; выявлять и логически верно, аргументированно и ясно характеризовать существенные черты исторических событий и процессов; критически оценивать надёжность источников информации, выявлять противоречивую информацию
Уровень 2	частично сформированные умения отбирать, анализировать, обобщать, классифицировать, интерпретировать, критически оценивать информацию из различных источников, на основании чего проводить аналогии, выявлять причинно-следственные связи явлений исторической действительности; устанавливать пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений; оперировать общенаучными и историческими терминами; анализировать деятельность исторических персонажей, повлиявших на ход мирового развития, движущие силы и закономерности исторического процесса; формулировать выводы, выражать суждение о важнейших исторических событиях и явлениях, тенденциях и последствиях их развития; представлять результаты изучения исторического материала в различных форматах; выявлять и логически верно, аргументированно и ясно характеризовать существенные черты исторических событий и процессов; критически оценивать надёжность источников информации, выявлять противоречивую информацию
Уровень 3	сформированные умения отбирать, анализировать, обобщать, классифицировать, интерпретировать, критически оценивать информацию из различных источников, на основании чего проводить аналогии, выявлять причинно-следственные связи явлений исторической действительности; устанавливать пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений; оперировать общенаучными и историческими терминами; анализировать деятельность исторических персонажей, повлиявших на ход мирового развития, движущие силы и закономерности исторического процесса; формулировать выводы, выражать суждение о важнейших исторических событиях и явлениях, тенденциях и последствиях их развития; представлять результаты изучения исторического материала в различных форматах; выявлять и логически верно, аргументированно и ясно характеризовать существенные черты исторических событий и процессов; критически оценивать надёжность источников информации, выявлять противоречивую информацию
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированными навыками и опытом анализа основных движущих сил и закономерностей исторического процесса, осмысления и интерпретации значимых событий истории России в контексте общеисторического развития; навыками и опытом самостоятельного получения, систематизации, интерпретации, использования, обобщения, обновления и критической оценки информации из различных источников, способностью представить освоенное знание в различных форматах
Уровень 2	частично сформированными навыками и опытом анализа основных движущих сил и закономерностей исторического процесса, осмысления и интерпретации значимых событий истории России в контексте общеисторического развития; навыками и опытом самостоятельного получения, систематизации, интерпретации, использования, обобщения, обновления и критической оценки информации из различных источников, способностью представить освоенное знание в различных форматах
Уровень 3	сформированными навыками и опытом анализа основных движущих сил и закономерностей исторического процесса, осмысления и интерпретации значимых событий истории России в контексте общеисторического развития; навыками и опытом самостоятельного получения, систематизации, интерпретации, использования, обобщения, обновления и критической оценки информации из различных источников, способностью представить освоенное знание в различных форматах

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	понятийно-терминологический аппарат исторической науки;
3.1.2	функции и особенности истории как науки;
3.1.3	принципы и методы, применяемые исторической наукой для анализа закономерностей исторического развития общества;
3.1.4	основные понятия, факты, события, персоналии истории России в контексте мировой истории, существенные черты процессов, событий, явлений исторической действительности, их причинно-следственные связи;
3.1.5	закономерности и особенности исторического развития России;

3.1.6	движущие силы, место человека в историческом процессе;
3.1.7	основные дискуссионные вопросы российской истории
3.2	**Уметь:**
3.2.1	отбирать, анализировать, обобщать, классифицировать, интерпретировать, критически оценивать информацию из различных источников, на основании чего проводить аналогии, выявлять причинно-следственные связи явлений исторической действительности;
3.2.2	устанавливать пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
3.2.3	оперировать общенаучными и историческими терминами;
3.2.4	анализировать деятельность исторических персонажей, повлиявших на ход мирового развития, движущие силы и закономерности исторического процесса;
3.2.5	формулировать выводы, выражать суждение о важнейших исторических событиях и явлениях, тенденциях и последствиях их развития;
3.2.6	представлять результаты изучения исторического материала в различных форматах;
3.2.7	выявлять и логически верно, аргументированно и ясно характеризовать существенные черты исторических событий и процессов;
3.2.8	критически оценивать надёжность источников информации, выявлять противоречивую информацию
3.3	**Владеть:**
3.3.1	навыками и опытом анализа основных движущих сил и закономерностей исторического процесса, осмысления и интерпретации значимых событий истории России в контексте общеисторического развития;
3.3.2	навыками и опытом самостоятельного получения, систематизации, интерпретации, использования, обобщения, обновления и критической оценки информации из различных источников, способностью представить освоенное знание в различных форматах

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1. История						
1.1	История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки. /Лек/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э4 Э5	0	
1.2	Место истории в системе наук. Объект и предмет исторической науки. Принципы и методы исторического познания. Отличие исторического познания от познания в других науках. /Пр/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э4 Э5	0	
1.3	Изучение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям. /Ср/	1	4	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э4 Э5	0	
1.4	Древнейшая и древняя история человечества. Переход от первобытности к цивилизации. Значение античных цивилизаций для общеисторического развития человечества. Восточные славяне в древности. /Лек/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э4 Э5	0	
1.5	Древнейшая и древняя история человечества. Переход от первобытности к цивилизации. Значение античных цивилизаций для общеисторического развития человечества. Восточные славяне в древности. /Пр/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э4	0	
1.6	Изучение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям. Подбор источников по теме реферата. /Ср/	1	5	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э4 Э5	0	

1.7	Место средневековья во всемирно-историческом процессе. Русь в эпоху средневековья. Этапы становления древнерусского государства. Становление Российского централизованного государства. /Лек/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э4 Э5	0	
1.8	Средневековье во всемирно-историческом процессе. Русь в эпоху средневековья. Этапы становления древнерусского государства. Становление Российского централизованного государства. /Пр/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э4 Э5	0	
1.9	Изучение теоретического материала, подготовка к практическому занятию. /Ср/	1	5	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э4 Э5	0	
1.10	Новое время как этап всемирно-исторического процесса. Периодизация. Раннее Новое время. Россия и мир во второй половине XVI - XVII веках. /Лек/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э4 Э5	0	
1.11	Новое время как этап всемирно-исторического процесса. Периодизация. Раннее Новое время. Россия и мир во второй половине XVI - XVII веках. /Пр/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э4 Э5	0	
1.12	Изучение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям. /Ср/	1	5	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э4 Э5	0	
1.13	Россия в контексте мирового развития в XVIII веке. /Лек/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э4 Э5	0	
1.14	Россия в контексте мирового развития в XVIII веке. /Пр/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э4 Э5	0	
1.15	Изучение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям. /Ср/	1	5	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э4 Э5	0	
1.16	Мировое сообщество в процессе перехода к индустриальной стадии развития (конец XVIII- начало XX вв.). Россия в контексте мирового развития в XIX-начале XX вв. Конфликты в первой четверти XX века. /Лек/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э4 Э5	0	
1.17	Мировое сообщество в процессе перехода к индустриальной стадии развития (конец XVIII- начало XX вв.). Россия в контексте мирового развития в XIX-начале XX вв. Конфликты в первой четверти XX века. /Пр/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э3 Э4 Э5	0	
1.18	Изучение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям. /Ср/	1	5	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э3 Э4 Э5	0	

1.19	Россия и мир в 20-40-е годы XX века. Вторая мировая и Великая Отечественная война. Послевоенное устройство мира. /Лек/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э3 Э4 Э5	0	
1.20	Россия и мир в 20-40-е годы XX века. Вторая мировая и Великая Отечественная война. Послевоенное устройство мира. /Пр/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э3 Э4 Э5	0	
1.21	Изучение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям. /Ср/	1	10	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э3 Э4 Э5	0	
1.22	СССР в 50-80-е гг. XX века. Россия в постсоветский период. /Лек/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э3 Э4 Э5	0	
1.23	СССР в 50-80-е гг. XX века. Россия в постсоветский период. /Пр/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э4 Э5	0	
1.24	Изучение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям. /Ср/	1	10	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э3 Э4 Э5	0	
1.25	Подготовка к экзамену. /Экзамен/	1	26,7	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.26	Приём экзамена. /ИКР/	1	0,3	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы по закреплению теоретических знаний, умений и практических навыков, предусмотренных компетенциями (вопросы к экзамену)

1. Предмет и задачи курса истории. Место истории в системе наук. Основные методологические принципы изучения истории. Закономерности исторического развития общества.
2. Социальные функции истории (роль истории в жизни общества).
3. Понятие и классификация исторических источников.
4. Периодизация первобытного общества. Способы получения данных о периоде первобытного общества.
5. Неолитическая революция и её место в истории человеческого общества.
6. Понятие цивилизации. Предпосылки возникновения древнейших мировых цивилизаций. Вклад древних цивилизаций в историю человечества.
7. Основные черты цивилизаций Древнего Востока и Античного мира.
8. Восточные славяне в древности. Проблема этногенеза восточных славян.
9. Основные закономерности возникновения государства. Образование Древнерусского государства. Норманнская теория. Норманисты/антинорманисты.
10. Древняя Русь: периодизация, содержание основных этапов. Деятельность великих киевских князей (Владимир Святославович, Ярослав Мудрый, Владимир Мономах). Историческое значения принятие христианства на Руси.
11. Политическая раздробленность Руси в XI-XII вв.: основные закономерности развития; причины распада Древнерусского государства, последствия.
12. Монголо-татарское иго и его последствия.
13. Средние века как составляющая всемирно-исторического процесса.

14. Предпосылки объединения русских земель: закономерности и особенности. Возвышение Московского княжества в XIII-XIV вв. Историческое значение Куликовской битвы.
15. Завершение «собирания» русских земель и формирование российского централизованного государства при Иване III как закономерный этап исторического развития. Основные итоги правления Ивана III.
16. Эпоха Ивана IV в истории России. Личность и деятельность Ивана IV в оценках историков.
17. Смутное время в России на рубеже XVI-XVII веков как системный кризис: закономерности, этапы и итоги.
18. Соборное уложение 1649 г.: русский крепостнический и самодержавный порядок.
19. Проблема периодизации Нового времени. Раннее Новое время. Характеристика Нового времени как фазы всемирно-исторического процесса.
20. Эпоха Великих географических открытий: предпосылки и последствия.
21. Особенности западноевропейской истории в XVIII веке: модернизация и просвещение.
22. Европейский абсолютизм. Анализ общих закономерностей развития абсолютной монархии в России.
23. Реформы Петра I: причины, содержание, оценки.
24. Правление Екатерины II: закономерности политических и социально-экономических изменений, политика «просвещённого абсолютизма».
25. Война за независимость североамериканских колоний. Образование США.
26. Россия в первой половине XIX в. Реформы Александра I (1801-1825 гг.): поиск новых форм политической и социальной организации общества.
27. Монархия Николая I (1825-1855 гг.): поиск путей сохранения самодержавных устоев власти (попытки решения крестьянского вопроса, официальная идеология, регламентация общественной жизни).
28. Движение декабристов и его оценка в историографии.
29. Общественно-политическое движение в России в 1-ой половине XIX в. Западники и славянофилы.
30. Реформы Александра II: предпосылки, характер, содержание, результаты. Историческая закономерность преобразований.
31. Политика «контрреформ» Александра III: закономерности консервативного отката.
32. Становление индустриального общества в России во второй половине XIX в. (промышленный переворот): общее и особенное.
33. Общественно-политическое движение в России во второй половине XIX в.
34. Культурный взлёт России в XIX в.
35. Политические партии в России начала XX века: закономерности политического процесса, программы, цели и методы партий.
36. Первая российская революция и начало российского парламентаризма.
37. Аграрная реформа П. А. Столыпина: политическая и социальная идея, содержание, результат.
38. Первая мировая война: предпосылки, итоги. Влияние первой мировой войны на европейское развитие.
39. Формирование Версальско-Вашингтонской системы международных отношений.
40. Назревание общенационального кризиса в России. Февральская буржуазно-демократическая революция. Двоевластие.
41. Октябрьская революция 1917 года. Приход к власти большевиков в Петрограде. II съезд Советов и его декреты.
42. Политика «военного коммунизма» (1918-1920 гг.): содержание, последствия. Брестский мирный договор.
43. Гражданская война в России: причины, характеристика противоборствующих сил, последствия. Международное положение Советской России после окончания гражданской войны.
44. «Новая экономическая политика» 1920-х годов: причины перехода к ней, содержание, результаты и внутренние противоречия.
45. Образование СССР: проекты объединения, практическая реализация союзной модели государственного развития. Конституция 1924 г. Отражение национального характера федерации в Конституции.
46. Индустриализация в СССР в годы первых пятилеток.
47. Складывание тоталитарных черт советской политической системы в 1930-е годы: закономерности политического процесса.
48. Причины Второй мировой войны. Коалиции во II мировой войне. Итоги и последствия II мировой войны. Нюрнбергский процесс.
49. Начало Великой Отечественной войны. Неудачи Красной Армии и их причины. Битва под Москвой, ее историческое значение.
50. Коренной перелом в Великой Отечественной войне. Значение побед Красной Армии в сражениях на Волге и на Курской дуге. Складывание антигитлеровской коалиции.
51. Внутренняя политика в СССР в период Великой Отечественной войны: закономерности в социально-экономических и политических изменениях советской системе военного времени
52. Послевоенное устройство мира. «Холодная война», формы её проявления. Карибский кризис (1962 г.).
53. Попытки осуществления политических и экономических реформ в СССР (50-60-е гг. XX в.). Социально-экономический и политический курс Н.С. Хрущева. Противоречия «Оттепели».
54. СССР в 1964 -1985 гг.: эра «развитого социализма». Понятие «период застоя». Разрядка международной напряженности 70-х гг. XX века.
55. Политическое и социально-экономическое развитие СССР в период «перестройки» (1985-1991 годов). Гласность и плюрализм мнений. «Новое мышление» и изменения в советской внешней политике.
56. Обострение экономических, социальных, межнациональных проблем в СССР в конце 80-х-начале 90-хгг. XX в. События августа 1991 г. Распад СССР, его геополитические последствия. Понятие однополярного мира.
57. Россия в 90-е годы. Изменения экономического и политического строя в России. Социальная цена и первые результаты реформ. Конституция 1993 г.
58. Основы национальной и конфессиональной политики РФ по Конституции 1993 г.

59. Глобализация мирового экономического, политического и культурного пространства. Конец однополярного мира.
60. Россия на современном этапе: внутренняя и внешняя политика, социально-экономическое положение (выбор

5.2. Темы письменных работ

Примерные темы рефератов
1. В.О. Ключевский об истории и историках.
2. Эпоха бронзы в истории человечества.
3. Монголы и русские: первая кровь. Битва на Калке.
4. Иностранцы о Московском государстве.
5. Знаменитый торговый путь «из варяг в греки».
6. История Новгородских берестяных грамот.
7. Князь Александр Невский в истории России.
8. Золотая Орда и её столица.
9. Династия Рюриковичей в истории России.
10. История развития денежной системы России.
11. Ставрополь на карте России (из истории нашего города).
12. Возникновение христианства.
13. Возникновение ислама.
14. Возникновение буддизма.
15. История Московского Кремля.
16. Сокровища Москвы: Собор Покрова Пресвятой Богородицы, что на Рву (храм) Василия Блаженного.
17. Одежда славян IX-XIII века.
18. Костюм и мода Московской Руси.
19. Образ Ивана Грозного в историческом сознании: споры и оценки.
20. «Бунташный» XVII век.
21. Правление царевны Софьи.
22. Сподвижники Петра 1.
23. За что Петра называют Великим.
24. Екатерина II Великая.
25. Русский гений Михайло Ломоносов.
26. История Ставропольской крепости.
27. Эпоха великих географических открытий.
28. Медицина в средневековой России.
29. Эпоха Возрождения в европейской истории.
30. Ярмарки в России в XVIII-XIX вв.
31. Отечественная война 1812 г.
32. Движение декабристов в оценках современников и историков.
33. Российское купечество в XIX в.: формирование традиций.
34. Почему А.П.Столыпина и С.Ю. Витте называют великими реформаторами.
35. Династия Романовых в истории России.
36. Террор как средство политической борьбы второй половины XIX начала XX вв.
37. Кого считали кулаками в 20-е годы?
38. Первая волна русской эмиграции: люди и судьбы.
39. Серебряный век русской культуры.
40. Модернизация экономики и вооруженных сил СССР накануне второй мировой войны.
41. Советский тыл в годы Великой Отечественной войны.
42. «Дорога жизни»: как она была устроена.
43. Нюрнбергский процесс – суд истории над фашизмом.
44. «Карибский кризис» 1962 г.
45. «Оттепель» 60-х годов.
46. Вклад советских ученых в развитие мировой и отечественной науки (И.В. Курчатов, А.Д. Сахаров, С.П. Королев) и их человеческие судьбы.
47. Советско-американское сотрудничество в космосе.
48. Глобализация в действии: история «евро».
49. Многонациональная культура России.
50. История развития и особенности конфессионального пространства России.
51. Политические партии в России в XXI веке.
52. Изменения в Российской армии в последнее десятилетие.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов (оценочных средств) по дисциплине прилагается.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Вопросы для проведения текущего контроля, тесты, реферат, ситуационные задания, вопросы для проведения промежуточной аттестации (вопросы к экзамену).

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Самыгин П. С., Самыгин С.И.	История: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018	http://znanium.com/go.php?id=939217
Л1.2	Мунчаев Ш. М., Устинов В. М.	История России: Учебник	Москва: ООО "Юридическое издательство Норма", 2018	http://znanium.com/go.php?id=966207

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Максименко, Е. П., Мирзоев, Е. Б., Песьяков, С. А.	История. История России IX – начала XX века: учебное пособие	Москва: Издательский Дом МИСиС, 2016	http://www.iprbookshop.ru/64177.html
Л2.2	Прядеин, В. С.	История России в схемах, таблицах, терминах и тестах: учебное пособие	Екатеринбург: Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2015	http://www.iprbookshop.ru/68335.html
Л2.3	Айсина, Ф. О., Бородина, С. Д., Воскресенская, Н. О., Квасов, А. С., Кривцова, Н. С., Маркова, А. Н., Мурашова, Е. М., Поляк, Г. Б., Черных, Р. М., Поляк, Г. Б.	История России: учебник для студентов вузов	Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017	http://www.iprbookshop.ru/71152.html

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Кузнецов И.Н. История [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Кузнецов И.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 576 c. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/10930
Э2	Кузнецов И.Н. Отечественная история [Электронный ресурс]: учебник/ Кузнецов И.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 815 c. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/24803
Э3	Чураков Д.О. Новейшая история Отечества. Курс лекций. Часть 1. 1917-1941 годы [Электронный ресурс]: учебное пособие по дисциплине «Новейшая отечественная история»/ Чураков Д.О.— Электрон. текстовые данные.— М.: Прометей, 2013.— 192 c. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/24005
Э4	История для бакалавров [Электронный ресурс] : учебник / П.С. Самыгин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2014. — 575 c. — 978-5-222-21494-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/58935.html
Э5	Бабаев Г.А. История России [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.А. Бабаев, В.В. Иванушкина, Н.О. Трифонова. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Научная книга, 2012. — 191 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/6287.html

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Microsoft Windows (лицензионное ПО)
6.3.1.2	Пакет офисных программ Microsoft Office (лицензионное ПО)
6.3.1.3	Acrobat DC (свободно распространяемое ПО)
6.3.1.4	Консультант Плюс (отечественное лицензионное ПО)
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Федеральный портал ИСТОРИЯ.РФ https://histrf.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	72 (Лаборатория естественнонаучных дисциплин - учебная аудитория для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин:
7.2	- комплект учебной мебели для всех обучающихся по дисциплине;
7.3	- комплект учебной мебели для преподавателя;
7.4	- учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации;
7.5	- компьютерная техника: мобильный комплект мультимедийного оборудования (экран, проектор, ноутбук с лицензионным программным обеспечением).
7.6	80 Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.
7.7	Оснащение: столы, стулья, компьютеры, принтер, копировальный аппарат.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Планирование и организация времени, необходимого для освоения дисциплины
Важным условием успешного освоения дисциплины является создание системы правильной организации труда, позволяющей распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком образовательного процесса. Большую помощь в этом может оказать составление плана работы на семестр, месяц, неделю, день. Следует осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Все задания к практическим занятиям, а также задания, вынесенные на самостоятельную работу, рекомендуется выполнять непосредственно после соответствующей темы лекционного курса, что способствует лучшему освоению материала, позволяет своевременно выявить и устранить «пробелы» в знаниях, систематизировать ранее пройденный материал, на его основе приступить к овладению новыми знаниями и навыками. Система обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций и практических занятий), работа на которых обладает определенной спецификой.

Методические рекомендации по освоению лекционного материала, подготовке к лекциям
Знакомство с дисциплиной происходит уже на первой лекции, где от обучающегося требуется не только внимание, но и самостоятельное оформление конспекта. При работе с конспектом лекций необходимо учитывать тот фактор, что одни лекции дают ответы на конкретные вопросы темы, другие – лишь выявляют взаимосвязи между явлениями, помогая студенту понять глубинные процессы развития изучаемого предмета как в истории, так и в настоящее время. Конспектирование лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность обучающегося. Конспект должен содержать существенные положения – не следует стремиться записать дословно всю лекцию. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные моменты. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения. Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор (список рекомендованной литературы по дисциплине приведен в рабочей программе дисциплины). На лекциях преподаватель рассматривает вопросы программы курса, составленной в соответствии с государственным образовательным стандартом. Вследствие недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удается осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу обучающихся, рекомендуя ту или иную литературу. Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо изучать материалы лекций, используя конспекты и учебные пособия. Во время самостоятельной проработки лекционного материала особое внимание следует уделять возникшим вопросам, непонятным терминам, спорным точкам зрения. Подобные моменты следует выделить или выписать отдельно для дальнейшего обсуждения на семинарском (практическом) занятии. В случае необходимости следует обращаться к преподавателю за консультацией. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Подготовку к каждому практическому занятию обучающийся должен начинать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции,
а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к данной теме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо
выучить и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса. Результат такой работы должен проявиться в способности обучающегося свободно ответить на теоретические вопросы дисциплины, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и успешной подготовке к иным средствам текущего контроля и промежуточной аттестации. В процессе подготовки к практическим занятиям обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал вследствие лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Таким образом, успешная организация времени по освоению дисциплины во многом зависит от наличия у студента умения самоорганизовывать себя и своё время для выполнения предложенных домашних заданий. При этом алгоритм подготовки будет следующим: 1 этап – поиск в литературе теоретической информации на предложенные преподавателем вопросы; 2 этап – осмысление полученной информации, освоение терминов и понятий; 3 этап – составление плана ответа на каждый вопрос; 4 этап – поиск примеров по данной проблематике (тестов, игр, упражнений и др.). В процессе изучения данной дисциплины учитывается посещаемость занятий, оценивается активность студентов на каждом занятии при обсуждении теоретических вопросов, а также качество и своевременность подготовки теоретических материалов, творческих заданий и презентаций, рефератов. Для успешного овладения дисциплиной необходимо выполнять следующие требования: 1) посещать все занятия, т.к. весь тематический материал взаимосвязан между собой и теоретического овладения пропущенного недостаточно для качественного усвоения; 2) все рассматриваемые на занятиях вопросы обязательно фиксировать в отдельную тетрадь; 3) обязательно выполнять все домашние задания; 4) проявлять активность на занятиях и при подготовке, т.к. конечный результат овладения содержанием дисциплины необходим, в первую очередь, самому обучающемуся.

Методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся
Самостоятельная работа обучающегося по изучению учебной дисциплины является важным условием освоения учебного материала и формирования компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. В процессе самостоятельной работы обучающийся развивает свои аналитические способности, навыки самоорганизации, вырабатывает привычку систематического чтения и работы с литературой. При этом своевременная самостоятельная работа обучающегося позволяет минимизировать затраты, в том числе и временные, по изучению учебного материала и добиваться прочного его усвоения. Важно понимать, что самостоятельная работа по изучению теоретического материала представляет собой достаточно сложный и напряженный труд. Вузовская практика позволяет выделить следующие формы самостоятельной работы обучающегося: формирование представления об основных понятиях и категориях, на которых базируется специальное знание; изучение научной и учебной литературы при подготовке к текущему контролю и промежуточной аттестации; сбор информации для выполнения учебных заданий, используя традиционные и современные источники (библиотечные фонды, ресурсы электронно-библиотечных систем, глобальные информационные сети); разработка теоретической концепции для выполнения учебных заданий на основе собранной информации, учитывая собственный социальный опыт; подготовка тезисов доклада или сообщения для участия в научных конференциях по актуальным проблемам. Исходными учебно-методическими документами в организации самостоятельной работы обучающегося являются рабочая программа учебной дисциплины, разработанная на кафедре в соответствии с действующим государственным образовательным стандартом, перечень учебных вопросов, научная и учебная литература, ключевые понятия и основные вопросы (проблемы), на которые необходимо обратить внимание в процессе самоподготовки.

Рекомендации по работе с литературой / подготовке реферата
Работу с литературой целесообразно начинать с изучения общих работ по теме, а также учебников и учебных пособий. Далее рекомендуется перейти к анализу монографий и статей, рассматривающих отдельные аспекты проблем, изучаемых в рамках курса, а также официальных материалов и неопубликованных документов (научно-исследовательские работы, диссертации), в которых могут содержаться основные вопросы изучаемой проблемы. Работу с источниками надо начинать с ознакомительного чтения, т.е. просмотреть текст, выделяя его структурные единицы. При ознакомительном чтении закладками отмечаются те страницы, которые требуют более внимательного изучения. В зависимости от результатов ознакомительного чтения выбирается дальнейший способ работы с источником. Если для разрешения поставленной задачи требуется изучение некоторых фрагментов текста, то используется метод выборочного чтения. Избранные фрагменты или весь текст (если он целиком имеет отношение к теме) требуют вдумчивого, неторопливого чтения с «мысленной проработкой» материала. Такое чтение предполагает выделение: 1) главного в тексте; 2) основных аргументов; 3) выводов. Особое внимание следует обратить на то, вытекает тезис из аргументов или нет. Необходимо также проанализировать, какие из утверждений автора носят проблематичный, гипотетический характер и уловить скрытые вопросы. Понятно, что умение таким образом работать с текстом приходит далеко не сразу. Наилучший способ научиться выделять главное в тексте, улавливать проблематичный характер утверждений, давать оценку авторской позиции – это сравнительное чтение, в ходе которого обучающийся знакомится с различными мнениями по одному и тому же вопросу, сравнивает весомость и доказательность аргументов сторон и делает вывод о наибольшей убедительности той или иной позиции. Если в литературе встречаются разные точки зрения по тому или иному вопросу, нельзя их отвергать, не разобравшись. При наличии расхождений между авторами необходимо найти рациональное зерно у каждого из них, что позволит глубже усвоить предмет изучения и более критично оценивать изучаемые вопросы. Знакомясь с особыми позициями авторов,

нужно определять их схожие суждения, аргументы, выводы, а затем сравнивать их между собой и применять из них ту, которая более убедительна. Следующим этапом работы с литературными источниками является создание конспектов, фиксирующих основные тезисы и аргументы. Можно делать записи на отдельных листах, которые потом легко систематизировать по отдельным темам изучаемого курса. Другой способ – это ведение тематических тетрадей-конспектов по одной какой-либо теме. Большие специальные работы монографического характера целесообразно конспектировать в отдельных тетрадях. Здесь важно вспомнить, что конспекты пишутся на одной стороне листа, с полями и достаточным для исправления и ремарок межстрочным расстоянием (эти правила соблюдаются для удобства редактирования). Если в конспектах приводятся цитаты, то непременно должно быть дано указание на источник (автор, название, выходные данные, № страницы). Впоследствии эта информации может быть использована при написании текста реферата или иного задания. Таким образом, при работе с источниками и литературой важно уметь: сопоставлять, сравнивать, классифицировать, группировать, систематизировать информацию в соответствии с определенной учебной задачей; обобщать полученную информацию, оценивать прослушанное и прочитанное; фиксировать основное содержание сообщений; формулировать устно и письменно основную идею сообщения; составлять план, формулировать тезисы; готовить и презентовать развернутые сообщения типа доклада; работать в разных режимах (индивидуально, в паре, в группе), взаимодействуя друг с другом; пользоваться реферативными и справочными материалами; обращаться за помощью, дополнительными разъяснениями к преподавателю; пользоваться лингвистической или контекстуальной догадкой, словарями различного характера, различного рода подсказками, опорами в тексте (ключевые слова, структура текста, предваряющая информация и др.); использовать при говорении и письме перифраз, синонимичные средства, слова-описания общих понятий, разъяснения, примеры, толкования, «словотворчество»; повторять или перефразировать реплику собеседника в подтверждении понимания его высказывания или вопроса.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Иностранный язык

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Общеобразовательные дисциплины**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 111,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты с оценкой 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	1		Итого	
Недель	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	32	32	32	32
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
В том числе инт.	24	24	24	24
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	111,8	111,8	111,8	111,8
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

К.филол.н., доц., Кудашина В.Л. _____

Рецензент(ы):

*Зам.директора ООО "Ориент" Г.Д. Попова*_____

Директор ООО "МС-К" О.В. Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины
Иностранный язык

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой к.филол.н., доц. Кудашина В.Л.

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доц. Кудашина В.Л.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доц. Кудашина В.Л.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доц. Кудашина В.Л.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доц. Кудашина В.Л.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью освоения дисциплины "Иностранный язык" является формирование у обучающихся компетенций, предусмотренных ФГОС ВО, что достигается в процессе овладения обучающимися иностранным языком как средством межкультурного, социокультурного и профессионального общения путем формирования коммуникативной и профессиональной компетентности. Изучение иностранного языка призвано также обеспечить: повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию; развитие когнитивных и исследовательских умений; развитие информационной культуры; расширение кругозора и повышение общей культуры обучающихся; воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов, формирование готовности содействовать налаживанию межкультурных связей.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Для успешного освоения дисциплины обучающийся должен иметь базовую подготовку по иностранному языку в объёме средней школы, вдадеть личностными универсальными учебными действиями, познавательными и коммуникативными навыками.
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Иностранный язык в профессиональной сфере

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-4.1: Выбирает на иностранном языке коммуникативно приемлемый стиль общения	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания: фонетические, лексические и грамматические явления, необходимые для осуществления продуктивной коммуникации на иностранном языке; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; основы выстраивания межличностного взаимодействия в устной и письменной формах в коммуникационном пространстве; требования к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний с учетом специфики иноязычной культуры.
Уровень 2	общие, не структурированные знания: фонетические, лексические и грамматические явления, необходимые для осуществления продуктивной коммуникации на иностранном языке; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; основы выстраивания межличностного взаимодействия в устной и письменной формах в коммуникационном пространстве; требования к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний с учетом специфики иноязычной культуры.
Уровень 3	сформированные системные знания: фонетические, лексические и грамматические явления, необходимые для осуществления продуктивной коммуникации на иностранном языке; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; основы выстраивания межличностного взаимодействия в устной и письменной формах в коммуникационном пространстве; требования к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний с учетом специфики иноязычной культуры.
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения использовать иностранный язык в межличностном общении; продуктивно использовать основные грамматические формы и конструкции, понимать устную и письменную речь в различных коммуникационных ситуациях; пользоваться продуктивным и рецептивным минимумом в расширенном объёме за счёт лексических средств, обслуживающих разные темы, проблемы, ситуации общения; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; достигать коммуникационных целей межличностного общения и межкультурного взаимодействия; устанавливать и поддерживать контакты с зарубежными коллегами; выстраивать монолог-описание, монолог-повествование и монолог-рассуждение.
Уровень 2	частично сформированные умения использовать иностранный язык в межличностном общении; продуктивно использовать основные грамматические формы и конструкции, понимать устную и письменную речь в различных коммуникационных ситуациях; пользоваться продуктивным и рецептивным минимумом в расширенном объёме за счёт лексических средств, обслуживающих разные темы, проблемы, ситуации общения; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; достигать коммуникационных целей межличностного общения и межкультурного взаимодействия; устанавливать и поддерживать контакты с зарубежными коллегами; выстраивать монолог-описание, монолог-повествование и монолог-рассуждение.
Уровень 3	сформированные умения использовать иностранный язык в межличностном общении; продуктивно использовать основные грамматические формы и конструкции, понимать устную и письменную речь в различных коммуникационных ситуациях; пользоваться продуктивным и рецептивным минимумом в расширенном объёме за счёт лексических средств, обслуживающих разные темы, проблемы, ситуации общения; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; достигать коммуникационных целей

	межличностного общения и межкультурного взаимодействия; устанавливать и поддерживать контакты с зарубежными коллегами; выстраивать монолог-описание, монолог-повествование и монолог-рассуждение.
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированными навыками и опытом, позволяющими осуществлять основные виды речевого взаимодействия в процессе делового общения (прием, передача и производство значимой информации); навыками межкультурной коммуникации и межличностного взаимодействия на иностранном языке в деловой сфере; способами решения задач, возникающих в процессе осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке (аргументированного письменного изложения собственной точки зрения, навыками публичной речи, ведения дискуссии и полемики).
Уровень 2	частично сформированными навыками и опытом, позволяющими осуществлять основные виды речевого взаимодействия в процессе делового общения (прием, передача и производство значимой информации); навыками межкультурной коммуникации и межличностного взаимодействия на иностранном языке в деловой сфере; способами решения задач, возникающих в процессе осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке (аргументированного письменного изложения собственной точки зрения, навыками публичной речи, ведения дискуссии и полемики).
Уровень 3	сформированными навыками и опытом, , позволяющими осуществлять основные виды речевого взаимодействия в процессе делового общения (прием, передача и производство значимой информации); навыками межкультурной коммуникации и межличностного взаимодействия на иностранном языке в деловой сфере; способами решения задач, возникающих в процессе осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке (аргументированного письменного изложения собственной точки зрения, навыками публичной речи, ведения дискуссии и полемики).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	фонетические, лексические и грамматические явления, необходимые для осуществления продуктивной коммуникации на иностранном языке; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; основы выстраивания межличностного взаимодействия в устной и письменной формах в коммуникационном пространстве; требования к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний с учетом специфики иноязычной культуры.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	использовать иностранный язык в межличностном общении; продуктивно использовать основные грамматические формы и конструкции, понимать устную и письменную речь в различных коммуникационных ситуациях; пользоваться продуктивным и рецептивным минимумом в расширенном объёме за счёт лексических средств, обслуживающих разные темы, проблемы, ситуации общения; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; достигать коммуникационных целей межличностного общения и межкультурного взаимодействия; устанавливать и поддерживать контакты с зарубежными коллегами; выстраивать монолог-описание, монолог-повествование и монолог-рассуждение.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	навыками и опытом, позволяющими осуществлять основные виды речевого взаимодействия в процессе делового общения (прием, передача и производство значимой информации); навыками межкультурной коммуникации и межличностного взаимодействия на иностранном языке в деловой сфере; способами решения задач, возникающих в процессе осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке (аргументированного письменного изложения собственной точки зрения, навыками публичной речи, ведения дискуссии и полемики).

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1. Вводно-корректировочный курс.						
1.1	Специфика артикуляции звуков, интонации, акцентуации и ритма нейтральной речи в изучаемом языке. Повторение основных правил чтения. Чтение гласных и согласных в различных сочетаниях. Транскрипция. /Пр/	1	2	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

1.2	Специфика артикуляции звуков, интонации, акцентуации и ритма нейтральной речи в изучаемом языке. Повторение основных правил чтения. Чтение гласных и согласных в различных сочетаниях. Транскрипция. /Ср/	1	6	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.3	Текст \ Тема "About Myself.Family.Likes and Dislikes.". Грамматический материал: функции и спряжение глагола to be; оборот there is/there are; спряжение глагола to have. /Пр/	1	2	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.4	Монологическое высказывание "About Myself.Family.Likes and Dislikes.". Отработка грамматического материала "Функции и спряжение глагола to be; оборот there is/there are; спряжение глагола to have" в упражнениях. /Ср/	1	6	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
	Раздел 2. Мир изучаемого языка.						
2.1	Тема/текст "English as a Global Language. Foreign Languages in the Life of a Modern Man". Страдательный залог. Понятие об основных способах словообразования. Грамматический материал: способы словообразования в английском языке. /Пр/	1	2	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.2	Усвоение лексики по теме “English as a Global Language”. Лексико-грамматические упражнения. Подготовка к монологическому высказыванию "Foreign Languages in the Life of a Modern Man". /Ср/	1	6	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.3	Тема/текст: “The United Kingdom”. Культура и традиции стран изучаемого языка, правила речевого этикета. Аудирование. Понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой коммуникации. Грамматический материал: Артикль в английском языке. /Пр/	1	2	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

2.4	Усвоение лексики по теме “The United Kingdom”. Лексико-грамматические упражнения. Подготовка к монологическому высказыванию. /Ср/	1	6	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.5	Тема/текст “The USA”. Культура и традиции стран изучаемого языка, правила речевого этикета. Аудирование. Понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации. Грамматический материал: род, число, падеж существительных. /Пр/	1	2	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.6	Усвоение лексики по теме “The USA”. Лексико-грамматические упражнения. Подготовка к монологическому высказыванию. Развитие навыков монологической и диалогической речи в моделировании ситуаций повседневного общения.Грамматический материал: род, число, падеж существительных. /Ср/	1	8	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
	Раздел 3. Современная система образования в России и за рубежом.						
3.1	Тема \ Текст "Stavropol Technological Institute of Service". Перевод текста "My Academy". Грамматический материал: степени сравнения прилагательных и наречий; союзы сравнения. /Пр/	1	2	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.2	Лексико-грамматические упражнения по теме "Stavropol Technological Institute of Service". Отработка грамматического материала "Степени сравнения прилагательных и наречий" в упражнениях. /Ср/	1	8	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.3	Тема \ Текст "Stavropol Technological Institute of Service". Практика устной речи. Грамматический материал: местоимения (a) little, (a) few. /Пр/	1	2	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

3.4	Монологическое высказывание по теме "Stavropol Technological Institute of Service". /Ср/	1	6	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.5	Тема \ Текст "Higher Education in Russia". Введение новых лексических единиц по теме. Практика диалогической речи. Понятие о свободных и устойчивых словосочетаниях, фразеологических единицах. Понятие о клише. /Пр/	1	2	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.6	Усвоение новой лексики, лексико-грамматические упражнения по теме "Higher Education in Russia". /Ср/	1	8	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.7	Тема \ Текст "Higher Education in Russia". Подготовка монологического высказывания по теме. Глагол, формы глагола. /Пр/	1	2	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.8	Монологическое высказывание по теме "Higher Education in Russia". Глагол, формы глагола. /Ср/	1	6	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.9	Тема \ Текст "Higher Education Abroad". Введение новых лексических единиц по теме. Перевод текста "Higher Education in Great Britain". Грамматический материал: глагол, правильные \ неправильные глаголы; времена группы Simple. /Пр/	1	2	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

3.10	Лексико-грамматические упражнения по теме "Higher Education Abroad". Времена группы Simple. /Ср/	1	6	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.11	Тема \ Текст "Higher Education Abroad". Перевод текста "Higher Education in the USA". Подготовка к монологическому высказыванию. Грамматический материал: времена группы Progressive. /Пр/	1	2	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.12	Монологическое высказывание по теме "Higher Education Abroad". Повторение изученного лексико-грамматического материала. Времена группы Progressive. /Ср/	1	6	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
	Раздел 4. Россия в современном мире.						
4.1	Тема/текст "Russia is My Homeland". Времена группы Perfect. /Пр/	1	2	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
4.2	Усвоение лексики по теме "Russia is My Homeland". Лексико-грамматические упражнения. Времена группы Perfect. /Ср/	1	6	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
4.3	Тема/текст "Moscow". Времена группы Perfect Progressive. /Пр/	1	2	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

4.4	Ознакомление с лексикой по теме "Moscow". Грамматические упражнения по теме "Времена группы Perfect Progressive". /Ср/	1	6	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
4.5	Проверочная работа по теме «Времена английского глагола». Практика устной речи по теме "Russia is My Homeland/Moscow". /Пр/	1	2	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
4.6	Подготовка монологического высказывания по теме "Russia is My Homeland/Moscow". /Ср/	1	6	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
	Раздел 5. Вехи научно-технического прогресса.						
5.1	Тема/текст "Scientific and Technological Progress". Модальные глаголы и их эквиваленты. /Пр/	1	2	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
5.2	Ознакомление с лексикой по теме “Scientific and Technological Progress”. Лексико-грамматические упражнения. Подготовка к монологическому высказыванию "Scientific and Technological Progress". Модальные глаголы и их эквиваленты. /Ср/	1	7	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
5.3	Текст/тема "Famous People of Science and Technology". Перевод текстов по теме. Лексико-грамматические упражнения. Подготовка к монологическому высказыванию "Famous People of Science and Technology". Самостоятельный поиск дополнительной информации. Страдательный залог. /Ср/	1	8	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

5.4	Тема/текст "Mass Media and the Internet". Понятие о типах вопросов. /Пр/	1	2	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
5.5	Лексико-грамматические упражнения по теме "Mass Media and the Internet". Подготовка к монологическому высказыванию. Отработка грамматического материала "Типы вопросов" в упражнениях. /Ср/	1	6,8	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
5.6	Прием зачета. /ИКР/	1	0,2	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Задания к текущему контролю и промежуточной аттестации:
1. Произвести монологическое высказывание по одной из пройденных тем семестра:
1) About Myself. Family. Likes and Dislikes.
2) Stavropol Technological Institute of Service.
3) Higher Education in Russia.
4) Higher Education Abroad.
5) Russia is My Homeland.
6) Moscow.
7) The United Kingdom.
8) The USA.
9) English as a Global Language.
10) Scientific and Technological Progress.
11) Famous People of Science and Technology.
12) Mass Media and the Internet.
2. Прочитать и перевести со словарем незнакомый текст общенаучного/ страноведческого характера на иностранном языке, содержащий лексико-грамматический материал и передать его содержание на английском языке.
3. Объяснить грамматические явления в выделенных предложениях текста.

5.2. Темы письменных работ

5.2.1 Письменные работы по следующим грамматическим темам:
Артикль.
Множественное число имен существительных.
Степени сравнения прилагательных и наречий.
Времена группы Simple.
Времена группы Progressive.
Времена группы Perfect.
Времена группы Perfect Progressive.
Система видо-временных форм английского глагола.
Страдательный залог.
Модальные глаголы и их эквиваленты.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов (оценочных средств) по дисциплине прилагается.

5.4. Перечень видов оценочных средств
Тестовые задания, аннотирование, монологическое высказывание, рабочая тетрадь, реферирование, вопросы к промежуточной аттестации (вопросы к зачету).

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Кошеварова, И. Б., Мирошниченко, Е. Н., Молодых, Е. А., Павлова, С. В., Рязкина, Л. О.	Иностранный язык профессионального общения (английский язык): учебное пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018	http://www.iprbookshop.ru/76428.html
Л1.2	Попов, Е. Б.	Miscellaneous items. Общеразговорный английский язык: учебное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2019	http://www.iprbookshop.ru/79610.html
Л1.3	Попов, Е. Б.	Английский язык: учебное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2019	http://www.iprbookshop.ru/79613.html
Л1.4	Гуреев В. А.	Английский язык. Грамматика (B2): Учебник и практикум Для СПО	Москва: Юрайт, 2019	https://urait.ru/bcode/430572
Л1.5	Маньковская З. В.	Деловой английский язык: ускоренный курс: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018	http://znanium.com/go.php?id=966322
Л1.6	Маньковская З. В.	Английский язык в ситуациях повседневного делового общения: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019	http://znanium.com/go.php?id=967602

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Н.Г. Вартанова, А.В. Резникова	Иностранный язык (английский). Учебное пособие по развитию навыков чтения и понимания текстов для обучающихся по техническим и экономическим направлениям подготовки бакалавров: учебное пособие	, 2015	https://ntb.donstu.ru/content/inostrannyy-yazyk-angliyskiy-uchebnoe-posobie-po-razvitiyu-navykov-chteniya-i-ponimaniya-tekstov-dlya-obuchayushchihsya-po-tehnicheskim-i-ekonomicheskim-napravleniyam-podgotovki-bakalavrov
Л2.2	Южакова, О. А.	Английский язык: учебное пособие	Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014	http://www.iprbookshop.ru/26677.html
Л2.3	Жданова, Г. А., Дельмухомедова, Н. С., Овчерук, Л. Д., Ильина, Л. А.	Английский язык в социально-бытовой и культурной сферах общения: учебное пособие	Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014	http://www.iprbookshop.ru/61257.html
Л2.4	Межова, М. В.	Иностранный язык (английский язык): практикум для студентов 1-го, 2-го курсов для всех направлений подготовки бакалавриата и специалитета кемгик	Кемерово: Кемеровский государственный институт культуры, 2017	http://www.iprbookshop.ru/66344.html
Л2.5	Денисенко, М. В., Алексеенко, М. А., Межова, М. В.	Английский язык: практикум по грамматике для студентов 1 -го курса всех направлений подготовки бакалавриата	Кемерово: Кемеровский государственный институт культуры, 2017	http://www.iprbookshop.ru/76329.html
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	И.В. Царевская, Н.В. Ковальчук, А.П. Прохорова	Методические указания для тестирования грамматических навыков (английский, немецкий, французский) по дисциплине «Иностранный язык» для обучающихся по всем направлениям подготовки бакалавриата, специалитета и магистратуры: методические указания	, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/metodicheskie-ukazaniya-dlya-testirovaniya-grammaticheskih-navykov-angliyskiy-nemeckiy-francuzskiy-po-discipline-inostrannyy-yazyk-dlya-obuchayushchihsya-po-vsem-napravleniyam-podgotovki-bakalavriata-specialiteta-i-magistratu
Л3.2	ДГТУ, Каф. "ИЯ"; сост.: И.В. Царевская, И.В. Щербакова, А.П. Прохорова	Иностранный язык: методические указания по реферированию (английский, немецкий, французский язык) по дисциплине "Иностранный язык" для студентов очной формы обучения по всем направлениям подготовки	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/inostrannyy-yazyk-metodicheskie-ukazaniya-po-referirovaniyu-angliyskiy-nemeckiy-francuzskiy-yazyk-po-discipline-inostrannyy-yazyk-dlya-studentov-ochnoy-formy-obucheniya-po-vsem-napravleniyam-podgotovki

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Бессонова, Е. В. Английский язык : учебное пособие для студентов бакалавриата по направлению подготовки 20.03.01 «Техносферная безопасность» / Е. В. Бессонова, О. А. Просяновская, И. К. Кириллова. — Москва : Московский государственный строительный университет, ЭБС АСВ, 2014. — 96 с. — ISBN 978-5-7264-0930-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/30337.html
Э2	Межова М.В. Иностранный язык (английский язык) [Электронный ресурс] : практикум для студентов 1-го, 2-го курсов для всех направлений подготовки бакалавриата и специалитета КемГИК / М.В. Межова. — Электрон. текстовые данные. — Кемерово: Кемеровский государственный институт культуры, 2017. — 212 с. — 978-5-8154-0369-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/66344.html
Э3	Иностранный язык (английский): учебное пособие по развитию навыков чтения и понимания текстов для обучающихся по техническим и экономическим направлениям подготовки бакалавров по направлению 45.03.02 «Лингвистика». – Ростов н/Д: Рост. гос. строит. ун-т, 2015. – 158 с. https://ntb.donstu.ru/content/inostrannyy-yazyk-angliyskiy-uchebnoe-posobie-po-razvitiyu-navykov-chteniya-i-ponimaniya-tekstov-dlya-obuchayushchihsya-po-tehnicheskim-i-ekonomicheskim-napravleniyam-podgotovki-bakalavrov
Э4	Иностранный язык профессионального общения (английский язык) : учебное пособие / И. Б. Кошеварова, Е. Н. Мирошниченко, Е. А. Молодых [и др.]. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 140 с. — ISBN 978-5-00032-323-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/76428.html
Э5	Английский язык [Электронный ресурс] : практикум по грамматике для студентов 1-го курса всех направлений подготовки бакалавриата / . — Электрон. текстовые данные. — Кемерово: Кемеровский государственный институт культуры, 2017. — 51 с. — 978-5-8154-0394-9. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/76329.html
Э6	Иностранный язык: методические указания по реферированию (английский, немецкий, французский язык) по дисциплине «иностранный язык» для студентов очной формы обучения по всем направлениям подготовки. – Ростов-на-Дону: Донской гос. техн. ун-т, 2018. — 34 с. https://ntb.donstu.ru/content/inostrannyy-yazyk-metodicheskie-ukazaniya-po-referirovaniyu-angliyskiy-nemeckiy-francuzskiy-yazyk-po-discipline-inostrannyy-yazyk-dlya-studentov-ochnoy-formy-obucheniya-po-vsem-napravleniyam-podgotovki
Э7	Методические указания для тестирования грамматических навыков (английский, немецкий, французский) по дисциплине «Иностранный язык» для обучающихся по всем направлениям подготовки бакалавриата, специалитета и магистратуры. – Ростов н/Д: Донской гос. техн. ун-т.-2018. – 48 с. https://ntb.donstu.ru/content/metodicheskie-ukazaniya-dlya-testirovaniya-grammaticheskih-navykov-angliyskiy-nemeckiy-francuzskiy-po-discipline-inostrannyy-yazyk-dlya-obuchayushchihsya-po-vsem-napravleniyam-podgotovki-bakalavriata-specialiteta-i-magistratury
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Microsoft Windows (лицензионное ПО)
6.3.1.2	Пакет офисных программ Microsoft Office (лицензионное ПО)
6.3.1.3	Acrobat DC (свободно распространяемое ПО)
6.3.1.4	Консультант Плюс (отечественное лицензионное ПО).
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Google переводчик https://translate.google.ru
6.3.2.2	BBC languages – Free online lessons to learn and study with http://www.bbc.co.uk/languages/
6.3.2.3	FluentU https://www.fluentu.com/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	72 Лаборатория естественнонаучных дисциплин - учебная аудитория для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин:
7.2	- комплект учебной мебели для всех обучающихся по дисциплине;
7.3	- комплект учебной мебели для преподавателя;
7.4	- учебно – наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации (стенды «Сопоставление видовременных форм английского глагола», «Видовременные формы английского глагола в действительном залоге»);
7.5	- компьютерная техника: мобильный комплект мультимедийного оборудования (экран, проектор, ноутбук).
7.6	80 Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.
7.7	Оснащение: столы, стулья, компьютеры, принтер, копировальный аппарат.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПИСЬМЕННОМУ ПЕРЕВОДУ ТЕКСТА

Рабочей программой дисциплины предусмотрено развитие навыка перевода с английского языка на русский. Работа над полным письменным переводом состоит из последовательных этапов, формулировка содержания которых и составляет правила полного письменного перевода. Текст, предназначенный для перевода, нужно рассматривать как смысловое целое.

Процесс выполнения полного письменного перевода − это активный, целенаправленный процесс; состоящий из трёх частей: зрительное восприятие; понимание и осмысленный анализ; перевод.
Последовательность работы над оригиналом:
1. Чтение оригинала
2. Разметка текста (аналитическое понимание)
а) выявление сложных терминов;
б) выявление грамматических структур;
в) выявление сложных лексических оборотов.
3. Использование словаря (поиск незнакомых, или непонятных терминов в общих или политехнических словарях)
4. Использование справочников и специальной литературы
При первом чтении текста оригинала прочитайте весь текст до конца и постарайтесь понять его общее содержание. Обратите внимание на заголовок. Следующим этапом работы с текстом является аналитический анализ, или разметка текста: выявление грамматических форм, сложных конструкций, лексических оборотов, понимание отдельных слов и терминов. С этой целью текст читается повторно, медленно. При переводе необходимо помнить типичные ошибки, а именно:
а) стремление перевести все элементы предложения в той последовательности, в какой они представлены в тексте оригинала;
б) игнорирование контекста при установлении значения слова;
в) неправильный выбор значения слова в словаре;
г) стремление сохранить в переводе специфические для одного языка грамматические конструкции, отсутствующие в другом языке.
Особое внимание необходимо уделить поиску правильного значения слова с учётом контекста; внешним признакам слова; проведению морфологического и синтаксического анализа; работе со словарем.
При переводе предложений необходимо определить, простое оно или сложное. Если предложение сложное, его надо разобрать на отдельные предложения (сложноподчинённое − на главное и придаточное, сложносочинённое − на простые). Определите обороты с неличными формами глагола.
В простом предложении сначала находят группу сказуемого (по личной форме глагола), по ней определите группу подлежащего и группу дополнения. Опираясь на знакомые слова, приступают к переводу в таком порядке: группа подлежащего, группа сказуемого, группа дополнения, обстоятельства.
Выделите незнакомые слова и определите, какой частью речи они являются. Обращайте внимание на суффиксы и префиксы этих слов. Для определения их значения применяйте языковую догадку, но обязательно проверяйте себя с помощью словарей. Прочитайте все значения слова, приведённые в словарной статье, и выберите контекстуально подходящее. При работе со словарями обращайте внимание на имеющиеся в них приложения. По окончании работы отредактируйте собственный перевод без обращения к иностранному тексту. Освободите текст перевода от несвойственных русскому языку выражений и оборотов. Перепишите готовый перевод.

ОСНОВЫ РЕФЕРИРОВАНИЯ / АННОТИРОВАНИЯ ТЕКСТА
Сущность аннотирования и реферирования заключается в максимальном сокращении объёма источника информации при сохранении его основного содержания. Исходное сообщение освобождается от всего второстепенного, иллюстративного, поясняющего: сохраняется лишь сама суть содержания. Если реферат и аннотация заинтересует читателя и содержащейся в них информации ему окажется недостаточно, то по указанным в них выходным данным можно всегда найти сам первоисточник и получить искомую информацию в полном объёме. Таким образом, аннотация и реферат выполняют важную функцию: они знакомят читателя с наличием источников нужной информации, то есть проводят её систематизацию. Качественные аннотации на русском и английском языках необходимы в условиях информационно перенасыщенной среды. Они дают возможность получить представление о содержании статьи и определить интерес к ней до ознакомления с ее полным текстом.
Осуществляя компрессию первоисточников, аннотация и реферат делают это принципиально различными способами. Если аннотация лишь перечисляет те вопросы, которые освещены в первоисточнике, не раскрывая самого содержания этих вопросов, то реферат не только перечисляет все эти вопросы, но и сообщает существенное содержание каждого из них. Можно сказать, что аннотация лишь сообщает, о чем написан первоисточник, а реферат информирует о том, что написано по каждому из затронутых вопросов.
Следовательно, аннотация является лишь указателем для отбора первоисточников и не может их заменить, в то время как реферат вполне может заменить сам первоисточник, так как сообщает все существенное содержание материала.
Для каждого из этих видов характерна определённая степень свертывания информации на основе ее предварительного анализа.

РАБОТА С МАТЕРИАЛОМ УСТНЫХ ТЕМ
Понимание английского языка, возникающее при слушании и чтении, принято считать пассивным уровнем, а говорение и письмо на нем − активным уровнем владения английским языком. Для говорения необходимо овладеть английской грамматикой практически и уметь использовать в речи большое количество слов и словосочетаний соответственно с правилами их употребления.
Говорение на английском языке − очень сложный вид речевой деятельности. Для того чтобы говорить, нужно оперировать огромным количеством английских слов, предложений-моделей и речевых клише автоматически и именно в той форме, которую требует высказывание. Любое английское упражнение можно сделать более эффективным, если его проговаривать. Произнесенные слова запоминаются лучше тех, которые только услышаны, поэтому пользуйтесь своим голосом как можно чаще. Научиться говорить по-английски можно лишь в процессе говорения. Упражняйтесь в устной речи при любой возможности.
Научиться говорению помогают следующие упражнения: запоминайте не просто слова, а их сочетания. Пополняйте

синонимический ряд слов. Запоминайте как можно больше штампов, коротких английских фраз и часто употребляемых словосочетаний и идиом. Запоминайте и проговаривайте пословицы и поговорки, короткие диалоги на английском языке. Тем самым запоминается большое количество разговорных формул и фраз-моделей, используемых впоследствии в качестве "кирпичиков" устной английской речи; при пересказе основное внимание уделяется воспроизведению смысла своими словами, но желательно ближе к тексту. Практикуйте различные способы выражения своей мысли. Для автоматизации речевого навыка при повторных пересказах увеличивайте скорость своей устной речи; ставьте себе всевозможные вопросы по тексту и самостоятельно отвечайте на них.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Иностранный язык в профессиональной сфере

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Общеобразовательные дисциплины**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 85
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	2		Итого	
Недель	17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	32	32	32	32
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	85	85	85	85
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

К.филол.н., доц., Кудашина В.Л. _____

Рецензент(ы):

*Зам.директора ООО "Ориент" Г.Д. Сорокина*_____

Директор ООО "МС-К" О.В. Сорокина. _____

Рабочая программа дисциплины
Иностранный язык в профессиональной сфере

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой к.филол.н., доц. Кудашина В.Л.

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доц. Кудашина В.Л.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доц. Кудашина В.Л.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доц. Кудашина В.Л.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доц. Кудашина В.Л.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью освоения дисциплины "Иностранный язык в профессиональной сфере" является формирование у обучающихся компетенций, предусмотренных ФГОС ВО, что достигается в процессе усвоения обучающимися основ профессионального общения на иностранном языке в устной и письменной форме; овладения иностранным языком как средством межкультурного, социокультурного и профессионального общения путем формирования коммуникативной и профессиональной компетентности. Изучение профессионального иностранного языка призвано также обеспечить: изучение основной терминологии профессионального иностранного языка; развитие навыков организации профессионального общения; развитие информационной культуры; расширение кругозора и повышение общей культуры обучающихся; знакомство с научной и справочной зарубежной профессионально-ориентированной литературой.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Иностранный язык
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Исследовательская практика
2.2.2	Маркетинг в сервисе
2.2.3	Учебно-исследовательская работа студента (по профилю)

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-4.1: Выбирает на иностранном языке коммуникативно приемлемый стиль общения	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания: фонетические, лексические и грамматические явления, необходимые для осуществления продуктивной коммуникации на иностранном языке профессиональной направленности; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; основы выстраивания межличностного взаимодействия в устной и письменной формах в коммуникационном пространстве; требования к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний с учетом специфики иноязычной культуры и профессиональной направленности.
Уровень 2	общие, не структурированные знания: фонетические, лексические и грамматические явления, необходимые для осуществления продуктивной коммуникации на иностранном языке профессиональной направленности; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; основы выстраивания межличностного взаимодействия в устной и письменной формах в коммуникационном пространстве; требования к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний с учетом специфики иноязычной культуры и профессиональной направленности.
Уровень 3	сформированные системные знания: фонетические, лексические и грамматические явления, необходимые для осуществления продуктивной коммуникации на иностранном языке профессиональной направленности; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; основы выстраивания межличностного взаимодействия в устной и письменной формах в коммуникационном пространстве; требования к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний с учетом специфики иноязычной культуры и профессиональной направленности.
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения использовать иностранный язык в межличностном и профессиональном общении; продуктивно использовать основные грамматические формы и конструкции, понимать устную и письменную речь в различных коммуникационных ситуациях профессионального взаимодействия; пользоваться продуктивным и рецептивным минимумом в расширенном объёме за счёт лексических средств, обслуживающих профессиональные темы, проблемы, ситуации общения; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии; публично выступать на иностранном языке по проблемам профессиональной деятельности; достигать коммуникационных целей межличностного общения, межкультурного и профессионального взаимодействия; устанавливать и поддерживать контакты с зарубежными коллегами; выстраивать монолог-описание, монолог-повествование и монолог-рассуждение.
Уровень 2	частично сформированные умения использовать иностранный язык в межличностном и профессиональном общении; продуктивно использовать основные грамматические формы и конструкции, понимать устную и письменную речь в различных коммуникационных ситуациях профессионального взаимодействия; пользоваться продуктивным и рецептивным минимумом в расширенном объёме за счёт лексических средств, обслуживающих профессиональные темы, проблемы, ситуации общения; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии; публично выступать на иностранном языке по проблемам профессиональной деятельности; достигать коммуникационных целей межличностного

	общения, межкультурного и профессионального взаимодействия; устанавливать и поддерживать контакты с зарубежными коллегами; выстраивать монолог-описание, монолог-повествование и монолог-рассуждение.
Уровень 3	сформированные умения использовать иностранный язык в межличностном и профессиональном общении; продуктивно использовать основные грамматические формы и конструкции, понимать устную и письменную речь в различных коммуникационных ситуациях профессионального взаимодействия; пользоваться продуктивным и рецептивным минимумом в расширенном объёме за счёт лексических средств, обслуживающих профессиональные темы, проблемы, ситуации общения; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии; публично выступать на иностранном языке по проблемам профессиональной деятельности; достигать коммуникационных целей межличностного общения, межкультурного и профессионального взаимодействия; устанавливать и поддерживать контакты с зарубежными коллегами; выстраивать монолог-описание, монолог-повествование и монолог-рассуждение.
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированными навыками и опытом, позволяющими осуществлять основные виды речевого взаимодействия в процессе делового и профессионального общения (прием, передача и производство профессионально-значимой информации); навыками межкультурной коммуникации и межличностного взаимодействия на иностранном языке в профессиональной сфере; способами решения задач, возникающих в процессе осуществления профессиональной коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке (аргументированного письменного изложения собственной точки зрения, навыками публичной речи, ведения дискуссии и полемики).
Уровень 2	частично сформированными навыками и опытом, позволяющими осуществлять основные виды речевого взаимодействия в процессе делового и профессионального общения (прием, передача и производство профессионально-значимой информации); навыками межкультурной коммуникации и межличностного взаимодействия на иностранном языке в профессиональной сфере; способами решения задач, возникающих в процессе осуществления профессиональной коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке (аргументированного письменного изложения собственной точки зрения, навыками публичной речи, ведения дискуссии и полемики).
Уровень 3	сформированными навыками и опытом, позволяющими осуществлять основные виды речевого взаимодействия в процессе делового и профессионального общения (прием, передача и производство профессионально-значимой информации); навыками межкультурной коммуникации и межличностного взаимодействия на иностранном языке в профессиональной сфере; способами решения задач, возникающих в процессе осуществления профессиональной коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке (аргументированного письменного изложения собственной точки зрения, навыками публичной речи, ведения дискуссии и полемики).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	фонетические, лексические и грамматические явления, необходимые для осуществления продуктивной коммуникации на иностранном языке профессиональной направленности; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; основы выстраивания межличностного взаимодействия в устной и письменной формах в коммуникационном пространстве; требования к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний с учетом специфики иноязычной культуры и профессиональной направленности.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	использовать иностранный язык в межличностном и профессиональном общении; продуктивно использовать основные грамматические формы и конструкции, понимать устную и письменную речь в различных коммуникационных ситуациях профессионального взаимодействия; пользоваться продуктивным и рецептивным минимумом в расширенном объёме за счёт лексических средств, обслуживающих профессиональные темы, проблемы, ситуации общения; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии; публично выступать на иностранном языке по проблемам профессиональной деятельности; достигать коммуникационных целей межличностного общения, межкультурного и профессионального взаимодействия; устанавливать и поддерживать контакты с зарубежными коллегами; выстраивать монолог-описание, монолог-повествование и монолог-рассуждение.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	навыками и опытом, позволяющими осуществлять основные виды речевого взаимодействия в процессе делового и профессионального общения (прием, передача и производство профессионально-значимой информации); навыками межкультурной коммуникации и межличностного взаимодействия на иностранном языке в профессиональной сфере; способами решения задач, возникающих в процессе осуществления профессиональной коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке (аргументированного письменного изложения собственной точки зрения, навыками публичной речи, ведения дискуссии и полемики).

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Практ. подг.**	**Примечание**
	Раздел 1. ENGLISH FOR SAFETY ENGINEERING						
1.1	Тема "WORK AND ITS FUTURE". 1. Work and home: old and modern values. Future jobs. 2. Your choice of jobs: the most important factors. 3. Learning jobs. 4. Problems at a workplace. A workplace of future. Введение новых лексических единиц по теме. Особенности перевода, лексико-грамматические особенности текстов по направлению подготовки. Анализ логико-смысловых связей текста. Представление об аннотировании и реферировании как методах компрессионного сжатия текста. Сущность аннотирования и реферирования. Правила аннотирования /реферирования. Грамматический материал: Видовременные формы глагола в активном залоге. /Пр/	2	2	УК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.2	Тема профессиональной направленности "WORK AND ITS FUTURE". Отработка и усвоение новых лексических единиц общего и терминологического характера. Чтение: несложные прагматические тексты. Грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера без искажения смысла при письменном и устном общении; основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи. Аннотирование и реферирование текстов. Выполнение тестовых заданий лексико-грамматической направленности. /Ср/	2	9	УК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.3	Тема "ENVIRONMENT. TECHNOSPHERE. ECOLOGY". 1. Sources of energy. 2. Power plants. 3. Technical measures to reduce pollution. 4. The cost of protecting the environment. 5. Emissions trading. Введение новых лексических единиц по теме. Особенности перевода, лексико-грамматические особенности текстов по направлению подготовки. Анализ логико-смысловых связей текста. Представление об аннотировании и реферировании как методах компрессионного сжатия текста. Сущность аннотирования и реферирования. Правила аннотирования /реферирования. Грамматический материал: Видовременные формы глагола в активном залоге. /Пр/	2	4	УК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

1.4	Тема профессиональной направленности "ENVIRONMENT. TECHNOSPHERE. ECOLOGY". Отработка и усвоение новых лексических единиц общего и терминологического характера. Чтение: несложные прагматические тексты и тексты по широкому и узкому профилю специальности. Грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера без искажения смысла при письменном и устном общении; основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи. Аннотирование и реферирование текстов. Выполнение тестовых заданий лексико-грамматической направленности. /Ср/	2	9	УК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.5	Тема "TECHNOLOGICAL DEVELOPMENTS AND ENVIRONMENTAL SAFETY". 1. Developments in Nuclear Power. 2. Alternative Power Sources. 3. Global Warming. 4. Safety and Security Issues. 5. Waste Disposal. 6. Energy Saving. 7. The Future of Energy. Введение новых лексических единиц по теме. Особенности перевода, лексико-грамматические особенности текстов по направлению подготовки. Лексико-грамматические упражнения. Анализ логико-смысловых связей текста. Составление аннотаций. Реферирование. Грамматический материал: Видовременные формы глагола в пассивном залоге. /Пр/	2	4	УК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.6	Тема профессиональной направленности "TECHNOLOGICAL DEVELOPMENTS AND ENVIRONMENTAL SAFETY". Отработка и усвоение новых лексических единиц общего и терминологического характера. Чтение: несложные прагматические тексты и тексты по широкому и узкому профилю специальности. Грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера без искажения смысла при письменном и устном общении; основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи. Аннотирование и реферирование текстов. Выполнение тестовых заданий лексико-грамматической направленности. /Ср/	2	9	УК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

1.7	Тема "TRAVEL AND TOURISM". 1. Travelling as a part of modern life. 2. The best way of travelling for you. 3. Exotic and unusual places: do they attract you? 4. Tourism broadens our minds. Введение новых лексических единиц по теме. Особенности перевода, лексико-грамматические особенности текстов по направлению подготовки. Лексико-грамматические упражнения. Анализ логико-смысловых связей текста. Составление аннотаций. Реферирование. Грамматический материал: Инфинитив. Сложное дополнение. /Пр/	2	2	УК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.8	Тема профессиональной направленности "TRAVEL AND TOURISM". Отработка и усвоение новых лексических единиц общего и терминологического характера. Чтение: несложные прагматические тексты. Грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера без искажения смысла при письменном и устном общении; основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи. Аннотирование и реферирование текстов. Выполнение тестовых заданий лексико-грамматической направленности. /Ср/	2	9	УК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.9	Тема "RISK MANAGEMENT". 1. Understanding Hazards and Risks. 2. What is Risk Management? 3. Benefits to Managing Risk. 4. Emergencies. 5. Safety Measures. 6. What Is Emergency Management? Введение новых лексических единиц по теме. Особенности перевода, лексико-грамматические особенности текстов по направлению подготовки. Лексико-грамматические упражнения. Анализ логико-смысловых связей текста. Составление аннотаций. Реферирование. Грамматический материал: Прямая и косвенная речь. /Пр/	2	4	УК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

1.10	Тема профессиональной направленности "RISK MANAGEMENT". Отработка и усвоение новых лексических единиц общего и терминологического характера. Чтение: несложные прагматические тексты и тексты по широкому и узкому профилю специальности. Грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера без искажения смысла при письменном и устном общении; основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи. Аннотирование и реферирование текстов. Выполнение тестовых заданий лексико-грамматической направленности. /Ср/	2	9	УК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.11	Тема "AMBITION AND SUCCESS". 1. Ambitions and achievements. 2. The definition of success. 3. Failing and your attitude to it. 4. Luck and success. Does talent need help? Введение новых лексических единиц по теме. Особенности перевода, лексико-грамматические особенности текстов по направлению подготовки. Лексико-грамматические упражнения. Анализ логико-смысловых связей текста. Составление аннотаций. Реферирование. Грамматический материал: Герундий. Функции герундия в предложении. /Пр/	2	2	УК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.12	Тема профессиональной направленности "AMBITION AND SUCCESS". Отработка и усвоение новых лексических единиц общего и терминологического характера. Чтение: несложные прагматические тексты и тексты по широкому и узкому профилю специальности. Грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера без искажения смысла при письменном и устном общении; основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи. Аннотирование и реферирование текстов. Выполнение тестовых заданий лексико-грамматической направленности. /Ср/	2	9	УК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
	Раздел 2. COMMUNICATING PROFESSIONAL						

2.1	Тема "My Future Profession". Text 1. Business correspondence. Text 2. Business communication. Text 3. Company Profile. Введение новых лексических единиц по теме. Особенности перевода, лексико-грамматические особенности текстов по направлению подготовки. Лексико-грамматические упражнения. Анализ логико-смысловых связей текста. Составление аннотаций. Реферирование. /Пр/	2	4	УК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.2	Тема профессиональной направленности "My Future Profession". Отработка и усвоение новых лексических единиц общего и терминологического характера. Чтение текстов по широкому и узкому профилю специальности. Грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера без искажения смысла при письменном и устном общении; основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи. Аннотирование и реферирование текстов. Выполнение тестовых заданий лексико-грамматической направленности. /Ср/	2	9	УК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.3	Тема/текст "Applying for a Job - CV-Resume". Представление о резюме и сопроводительном письме. Правила составления резюме и сопроводительного письма. /Пр/	2	2	УК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.4	Составление резюме и сопроводительного письма. /Ср/	2	8	УК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.5	Тема/текст "Professional English in Use". Отработка и усвоение новых лексических единиц общего и терминологического характера. Чтение: тексты по широкому и узкому профилю специальности. Грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера без искажения смысла при письменном и устном общении; основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи. Аннотирование и реферирование текстов. Выполнение тестовых заданий лексико-грамматической направленности. /Пр/	2	8	УК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

2.6	Тема/текст "Professional English in Use". Отработка и усвоение новых лексических единиц общего и терминологического характера. Чтение: тексты по широкому и узкому профилю специальности. Грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера без искажения смысла при письменном и устном общении; основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи. Аннотирование и реферирование текстов. Выполнение тестовых заданий лексико-грамматической направленности. /Ср/	2	14	УК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.7	Повторение лексико-грамматического материала /Экзамен/	2	26,7	УК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.8	Прием экзамена. /ИКР/	2	0,3	УК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Задания к текущему контролю и промежуточной аттестации:
1. Прочитать и письменно перевести текст по направлению подготовки.
2. Составить аннотацию к тексту на английском языке.
3. Произвести монологическое высказывание по одной из пройденных тем курса:

3.1. Environment. Technosphere. Ecology.
3.2. Technological Developments and Environmental Safety.
3.3. Travel and Tourism.
3.4. Risk Management. Benefits to Managing Risk.
3.5. Ambition and Success.
3.6. Your Choice of Jobs: the Most Important Factors.
3.7. Business Correspondence and Business Communication.
3.8. My Future Profession.
3.9. Applying for a Job - CV-Resume.

5.2. Темы письменных работ

5.2.1. Письменные работы по следующим грамматическим темам:

Система видовременных форм английского глагола.
Страдательный залог.
Причастие I, причастие II.
Инфинитивные конструкции.
Согласование времен.
Герундий.
Условные предложения.

5.2.2. Аннотирование и реферирование текстов.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов (оценочных средств) по дисциплине прилагается.
5.4. Перечень видов оценочных средств
Тестовые задания, аннотирование, монологическое высказывание, рабочая тетрадь, реферирование, вопросы к промежуточной аттестации (вопросы к экзамену).

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Кошеварова, И. Б., Мирошниченко, Е. Н., Молодых, Е. А., Павлова, С. В., Ряскина, Л. О.	Иностранный язык профессионального общения (английский язык): учебное пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018	http://www.iprbookshop.ru/76428.html
Л1.2	Попов, Е. Б.	Английский язык: учебное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2019	http://www.iprbookshop.ru/79613.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Н.Г. Вартанова, А.В. Резникова	Иностранный язык (английский). Учебное пособие по развитию навыков чтения и понимания текстов для обучающихся по техническим и экономическим направлениям подготовки бакалавров: учебное пособие	, 2015	https://ntb.donstu.ru/content/inostrannyy-yazyk-angliyskiy-uchebnoe-posobie-po-razvitiyu-navykov-chteniya-i-ponimaniya-tekstov-dlya-obuchayushchihsya-po-tehnicheskim-i-ekonomicheskim-napravleniyam-podgotovki-bakalavrov
Л2.2	Карневская, Е. Б., Бенедиктович, А. В., Павлович, Н. А., Стражева, Р. А., Федосеева, В. М., Карневская, Е. Б.	Английский язык. Стратегии понимания текста. Часть 1: учебное пособие	Минск: Вышэйшая школа, 2013	http://www.iprbookshop.ru/21740.html
Л2.3	Федосеева, В. М., Курочкина, З. Д., Малиновская, Н. И., Карневская, Е. Б.	Английский язык. Стратегии понимания текста. Часть 2: учебное пособие	Минск: Вышэйшая школа, 2013	http://www.iprbookshop.ru/21741.html
Л2.4	Турук, И. Ф.	Грамматические основы чтения специального текста. Английский язык: учебное пособие	Москва: Евразийский открытый институт, 2009	http://www.iprbookshop.ru/10657.html

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.5	Мюллер, В. К.	Новый англо-русский, русско-английский словарь	Москва: Аделант, 2014	http://www.iprbookshop.ru/44108.html
Л2.6	Украинец, И. А.	Иностранный язык (английский язык) в профессиональной деятельности: учебно-методическое пособие	Москва: Российский государственный университет правосудия, 2015	http://www.iprbookshop.ru/45219.html
Л2.7	Межова, М. В., Золотарева, С. А.	Иностранный язык (английский язык): сборник интерактивных профессионально ориентированных заданий для студентов 1-го, 2-го курсов всех направлений подготовки кемгуки	Кемерово: Кемеровский государственный институт культуры, 2014	http://www.iprbookshop.ru/55227.html
Л2.8	Дмитренко, Н. А., Серебрянская, А. Г.	Английский язык. Engineering sciences: учебное пособие	Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2015	http://www.iprbookshop.ru/65782.html
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	И.В. Царевская, Н.В. Ковальчук, А.П. Прохорова	Методические указания для тестирования грамматических навыков (английский, немецкий, французский) по дисциплине «Иностранный язык» для обучающихся по всем направлениям подготовки бакалавриата, специалитета и магистратуры: методические указания	, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/metodicheskie-ukazaniya-dlya-testirovaniya-grammaticheskih-navykov-angliyskiy-nemeckiy-francuzskiy-po-discipline-inostranny y-yazyk-dlya-obuchayushchihsya-po-vsem-napravleniyam-podgotovki-bakalavriata-specialiteta-i-magistratu

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.2	ДГТУ, Каф. "ИЯ"; сост.: И.В. Царевская, И.В. Щербакова, А.П. Прохорова	Иностранный язык: методические указания по реферированию (английский, немецкий, французский язык) по дисциплине "Иностранный язык" для студентов очной формы обучения по всем направлениям подготовки	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/inostrannyy-yazyk-metodicheskie-ukazaniya-po-referirovaniyu-angliyskiy-nemeckiy-francuzskiy-yazyk-po-discipline-inostrannyy-yazyk-dlya-studentov-ochnoy-formy-obucheniya-po-vsem-napravleniyam-podgotovki

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Иностранный язык профессионального общения (английский язык) : учебное пособие / И. Б. Кошеварова, Е. Н. Мирошниченко, Е. А. Молодых [и др.]. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 140 c. — ISBN 978-5-00032-323-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/76428.html
Э2	Бессонова, Е. В. Английский язык : учебное пособие для студентов бакалавриата по направлению подготовки 20.03.01 «Техносферная безопасность» / Е. В. Бессонова, О. А. Просяновская, И. К. Кириллова. — Москва : Московский государственный строительный университет, ЭБС АСВ, 2014. — 96 c. — ISBN 978-5-7264-0930-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/30337.html
Э3	Алибекова А.З. Учебно-методическое пособие по английскому языку для самостоятельной работы студентов I курса уровня неязыковых специальностей [Электронный ресурс]: методическое пособие для самостоятельной работы студентов I курса/ Алибекова А.З.— Электрон. текстовые данные.— Астана: Казахский гуманитарно-юридический университет, 2016.— 50 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/49574.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
Э4	English grammar [Электронный ресурс]: учебное пособие по грамматике английского языка для студентов неязыковых специальностей/ Ю.А. Иванова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2015.— 213 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/27158.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
Э5	Локтюшина Е.А. Путешествие = Travelling [Электронный ресурс]: учебное пособие по английскому языку для студентов неязыковых специальностей/ Локтюшина Е.А., Матвиенко Л.М., Нестеренко В.Г.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2016.— 99 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/38554.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
Э6	Хромова Т.И. Обучение чтению, аннотированию и реферированию научной литературы на английском языке и подготовке презентаций [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Хромова Т.И., Корякина М.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Московский государственный технический университет имени Н.Э. Баумана, 2014.— 43 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/31599.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Microsoft Windows (лицензионное ПО)
6.3.1.2	Пакет офисных программ Microsoft Office (лицензионное ПО)
6.3.1.3	Acrobat DC (свободно распространяемое ПО)

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Google переводчик https://translate.google.ru

6.3.2.2	BBC languages – Free online lessons to learn and study with http://www.bbc.co.uk/languages/
6.3.2.3	FluentU https://www.fluentu.com/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	72 (Лаборатория естественнонаучных дисциплин - учебная аудитория для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин:
7.2	- комплект учебной мебели для всех обучающихся по дисциплине;
7.3	- комплект учебной мебели для преподавателя;
7.4	- учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации (стенды «Сопоставление видовременных форм английского глагола», «Видовременные формы английского глагола в действительном залоге»);
7.5	- компьютерная техника: мобильный комплект мультимедийного оборудования (экран, проектор, ноутбук с лицензионным программным обеспечением).
7.6	80 Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.
7.7	Оснащение: столы, стулья, компьютеры, принтер, копировальный аппарат.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПИСЬМЕННОМУ ПЕРЕВОДУ ТЕКСТА

Рабочей программой дисциплины предусмотрено развитие навыка перевода с английского языка на русский. Работа над полным письменным переводом состоит из последовательных этапов, формулировка содержания которых и составляет правила полного письменного перевода. Текст, предназначенный для перевода, нужно рассматривать как смысловое целое. Процесс выполнения полного письменного перевода − это активный, целенаправленный процесс; состоящий из трёх частей: зрительное восприятие; понимание и осмысленный анализ; перевод.

Последовательность работы над оригиналом:

1. Чтение оригинала
2. Разметка текста (аналитическое понимание)

а) выявление сложных терминов;
б) выявление грамматических структур;
в) выявление сложных лексических оборотов.

3. Использование словаря (поиск незнакомых, или непонятных терминов в общих или политехнических словарях)
4. Использование справочников и специальной литературы

При первом чтении текста оригинала прочитайте весь текст до конца и постарайтесь понять его общее содержание. Обратите внимание на заголовок. Следующим этапом работы с текстом является аналитический анализ, или разметка текста: выявление грамматических форм, сложных конструкций, лексических оборотов, понимание отдельных слов и терминов. С этой целью текст читается повторно, медленно. При переводе необходимо помнить типичные ошибки, а именно:

а) стремление перевести все элементы предложения в той последовательности, в какой они представлены в тексте оригинала;
б) игнорирование контекста при установлении значения слова;
в) неправильный выбор значения слова в словаре;
г) стремление сохранить в переводе специфические для одного языка грамматические конструкции, отсутствующие в другом языке.

Особое внимание необходимо уделить поиску правильного значения слова с учётом контекста; внешним признакам слова; проведению морфологического и синтаксического анализа; работе со словарем.

При переводе предложений необходимо определить, простое оно или сложное. Если предложение сложное, его надо разобрать на отдельные предложения (сложноподчинённое − на главное и придаточное, сложносочинённое − на простые). Определите обороты с неличными формами глагола.

В простом предложении сначала находят группу сказуемого (по личной форме глагола), по ней определите группу подлежащего и группу дополнения. Опираясь на знакомые слова, приступают к переводу в таком порядке: группа подлежащего, группа сказуемого, группа дополнения, обстоятельства.

Выделите незнакомые слова и определите, какой частью речи они являются. Обращайте внимание на суффиксы и префиксы этих слов. Для определения их значения применяйте языковую догадку, но обязательно проверяйте себя с помощью словарей. Прочитайте все значения слова, приведённые в словарной статье, и выберите контекстуально подходящее. При работе со словарями обращайте внимание на имеющиеся в них приложения. По окончании работы отредактируйте собственный перевод без обращения к иностранному тексту. Освободите текст перевода от несвойственных русскому языку выражений и оборотов. Перепишите готовый перевод.

ОСНОВЫ РЕФЕРИРОВАНИЯ / АННОТИРОВАНИЯ ТЕКСТОВ

Сущность аннотирования и реферирования заключается в максимальном сокращении объёма источника информации при сохранении его основного содержания. Исходное сообщение освобождается от всего второстепенного, иллюстративного, поясняющего: сохраняется лишь сама суть содержания. Если реферат и аннотация заинтересует читателя и содержащейся

в них информации ему окажется недостаточно, то по указанным в них выходным данным можно всегда найти сам первоисточник и получить искомую информацию в полном объёме. Таким образом, аннотация и реферат выполняют важную функцию: они знакомят читателя с наличием источников нужной информации, то есть проводят её систематизацию. Качественные аннотации на русском и английском языках необходимы в условиях информационно перенасыщенной среды. Они дают возможность получить представление о содержании статьи и определить интерес к ней до ознакомления с ее полным текстом.

Осуществляя компрессию первоисточников, аннотация и реферат делают это принципиально различными способами. Если аннотация лишь перечисляет те вопросы, которые освещены в первоисточнике, не раскрывая самого содержания этих вопросов, то реферат не только перечисляет все эти вопросы, но и сообщает существенное содержание каждого из них. Можно сказать, что аннотация лишь сообщает, о чем написан первоисточник, а реферат информирует о том, что написано по каждому из затронутых вопросов.

Следовательно, аннотация является лишь указателем для отбора первоисточников и не может их заменить, в то время как реферат вполне может заменить сам первоисточник, так как сообщает все существенное содержание материала.

Для каждого из этих видов характерна определённая степень свертывания информации на основе ее предварительного анализа.

РАБОТА С МАТЕРИАЛОМ УСТНЫХ ТЕМ

Понимание английского языка, возникающее при слушании и чтении, принято считать пассивным уровнем, а говорение и письмо на нем − активным уровнем владения английским языком. Для говорения необходимо овладеть английской грамматикой практически и уметь использовать в речи большое количество слов и словосочетаний соответственно с правилами их употребления.

Говорение на английском языке − очень сложный вид речевой деятельности. Для того чтобы говорить, нужно оперировать огромным количеством английских слов, предложений-моделей и речевых клише автоматически и именно в той форме, которую требует высказывание. Любое английское упражнение можно сделать более эффективным, если его проговаривать. Произнесенные слова запоминаются лучше тех, которые только услышаны, поэтому пользуйтесь своим голосом как можно чаще. Научиться говорить по-английски можно лишь в процессе говорения. Упражняйтесь в устной речи при любой возможности.

Научиться говорению помогают следующие упражнения: запоминайте не просто слова, а их сочетания. Пополняйте синонимический ряд слов. Запоминайте как можно больше штампов, коротких английских фраз и часто употребляемых словосочетаний и идиом. Запоминайте и проговаривайте пословицы и поговорки, короткие диалоги на английском языке. Тем самым запоминается большое количество разговорных формул и фраз-моделей, используемых впоследствии в качестве "кирпичиков" устной английской речи; при пересказе основное внимание уделяется воспроизведению смысла своими словами, но желательно ближе к тексту. Практикуйте различные способы выражения своей мысли. Для автоматизации речевого навыка при повторных пересказах увеличивайте скорость своей устной речи; ставьте себе всевозможные вопросы по тексту и самостоятельно отвечайте на них.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Философия

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Общеобразовательные дисциплины**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 76
часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	3		Итого	
Недель	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	76	76	76	76
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

К.ф.н., доц., С.В. Гринева _____

Рецензент(ы):

Зам.директора ООО Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО "МС-К" О.В. Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины
Философия

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент, В.Л. Кудашина

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент, В.Л. Кудашина

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент, В.Л. Кудашина

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент, В.Л. Кудашина

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент, В.Л. Кудашина

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью освоения дисциплины «Философия» является формирование у обучающихся общекультурных компетенций, предусмотренных ФГОС ВО, что достигается в процессе освоения обучающимися представлений о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира,основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования; овладения базовыми принципами и приемами философского познания; введения в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности; выработкой навыков работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами, кодексами этики и служебного поведения.
1.2	Задачами освоения дисциплины являются: развитие навыков критического восприятия и оценки источников информации, умения логично формулировать, излагать и аргументировано отстаивать собственное видение проблем и способов их разрешения; овладение приемами ведения дискуссии, полемики, диалога, правилами этикета при общении с инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплина входит в базовую часть цикла гуманитарных, социальных и экономических дисциплин образовательной программы бакалавра. Обучающийся должен иметь знания в объеме среднего (полного) общего образования, а также из уже изученных дисциплин ОПОП:
2.1.2	Культура устной и письменной речи
2.1.3	Психология личности и группы
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Правовое обеспечение профессиональной деятельности

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-5.1: Использует логико-методологический инструментарий для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей профессиональной области	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания: понятийно-терминологический аппарат философской науки; функции и особенности философии как науки; основные разделы и направления философии; принципы и методы, применяемые философской наукой для анализа закономерностей развития природы, человека и общества; основные дискуссионные вопросы европейской философии; основы целеполагания, значение планирования и целеполагания в жизнедеятельности человека
Уровень 2	общие, не структурированные знания: понятийно-терминологический аппарат философской науки; функции и особенности философии как науки; принципы и методы, применяемые философской наукой для анализа закономерностей развития природы, человека и общества; основные дискуссионные вопросы европейской философии; основы целеполагания, значение планирования и целеполагания в жизнедеятельности человека; способы мышления (совокупность формально-логических языковых содержательно-методологических и этических норм), присущие историческим этапам развития философии, ведущим философским школам и их представителям
Уровень 3	сформированные системные знания: понятийно-терминологический аппарат философской науки; функции и особенности философии как науки; принципы и методы, применяемые философской наукой для анализа закономерностей развития природы, человека и общества; основные дискуссионные вопросы европейской философии; основы целеполагания, значение планирования и целеполагания в жизнедеятельности человека; когнитивные стили и основные компоненты современной философской эвристики и алгоритмики онтологии, гносеологии, эпистемологии, антропологии и социальной философии
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения отбирать, анализировать, обобщать, классифицировать, интерпретировать информацию, на основании чего проводить аналогии, выявлять взаимосвязи явлений действительности; ставить цель, формулировать задачи, необходимые для достижения цели, распознавать приоритетные и второстепенные цели, оперировать общенаучными и философскими терминами, извлекать информацию из разных философских источников; формулировать основную идею, выраженную в информации; выявлять и логически верно, аргументированно и ясно характеризовать существенные черты явлений, событий и процессов; непротиворечиво рассуждать в контексте когнитивного стиля этапа в развитии философии, философской школы, конкретного философа
Уровень 2	частично сформированные умения отбирать, анализировать, обобщать, классифицировать, интерпретировать информацию, на основании чего проводить аналогии, выявлять взаимосвязи явлений действительности; ставить цель, формулировать задачи, необходимые для достижения цели, распознавать приоритетные и второстепенные цели, оперировать общенаучными и философскими терминами, извлекать информацию из разных философских источников; формулировать основную идею, выраженную в

	информации; выявлять и логически верно, аргументировано и ясно характеризовать существенные черты явлений, событий и процессов; непротиворечиво рассуждать в контексте когнитивного стиля этапа в развитии философии, философской школы, конкретного философа
Уровень 3	сформированные умения слабо сформированные умения отбирать, анализировать, обобщать, классифицировать, интерпретировать информацию, на основании чего проводить аналогии, выявлять взаимосвязи явлений действительности; ставить цель, формулировать задачи, необходимые для достижения цели, распознавать приоритетные и второстепенные цели, оперировать общенаучными и философскими терминами, извлекать информацию из разных философских источников; формулировать основную идею, выраженную в информации; выявлять и логически верно, аргументировано и ясно характеризовать существенные черты явлений, событий и процессов; осмыслить с эпохой в истории философии с философской школой и конкретным философом, соотнеся вышеперечисленные умения как часть и целое
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированными навыками и опытом анализа основных философских идей рассматриваемого периода, самостоятельного получения, систематизации, интерпретации, использования, обобщения, обновления и критической оценки информацфии из различных источников, способностью представить освоенное знание в различных форматах (учебно-познавательными навыками); целеполагания; построения логически верной, аргументированной и ясной устной и письменной речи; навыками работы с текстами, раскрывающими сущность этапа в развитии философии, философской школы и конкретного философа
Уровень 2	частично сформированными навыками и опытом анализа основных философских идей рассматриваемого периода, самостоятельного получения, систематизации, интерпретации, использования, обобщения, обновления и критической оценки информации из различных источников, способностью представить освоенное знание в различных форматах (учебно-познавательными навыками); целеполагания; построения логически верной, аргументированной и ясной устной и письменной речи; основными формами и методами формально-логического мышления
Уровень 3	сформированными навыками и опытом анализа основных философских идей рассматриваемого периода, самостоятельного получения, систематизации, интерпретации, использования, обобщения, обновления и критической оценки информации из различных источников, способностью представить освоенное знание в различных форматах (учебно-познавательными навыками); целеполагания; построения логически верной, аргументированной и ясной устной и письменной речи; приемами диалектического мышления

УК-1.1: Критически оценивает надежность исторических источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания: понятийно-терминологический аппарат философской науки; функции и особенности философии как науки; основные разделы и направления философии; принципы и методы, применяемые философской наукой для анализа закономерностей развития природы, человека и общества; основные дискуссионные вопросы европейской философии; основы целеполагания, значение планирования и целеполагания в жизнедеятельности человека
Уровень 2	общие, не структурированные знания: понятийно-терминологический аппарат философской науки; функции и особенности философии как науки; принципы и методы, применяемые философской наукой для анализа закономерностей развития природы, человека и общества; основные дискуссионные вопросы европейской философии; основы целеполагания, значение планирования и целеполагания в жизнедеятельности человека; способы мышления (совокупность формально-логических языковых содержательно-методологических и этических норм), присущие историческим этапам развития философии, ведущим философским школам и их представителям.
Уровень 3	сформированные системные знания: понятийно-терминологический аппарат философской науки; функции и особенности философии как науки; принципы и методы, применяемые философской наукой для анализа закономерностей развития природы, человека и общества; основные дискуссионные вопросы европейской философии; основы целеполагания, значение планирования и целеполагания в жизнедеятельности человека; когнитивные стили и основные компоненты современной философской эвристики и алгоритмики онтологии, гносеологии, эпистемологии, антропологии и социальной философии.
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения отбирать, анализировать, обобщать, классифицировать, интерпретировать информацию, на основании чего проводить аналогии, выявлять взаимосвязи явлений действительности; ставить цель, формулировать задачи, необходимые для достижения цели, распознавать приоритетные и второстепенные цели, оперировать общенаучными и философскими терминами, извлекать информацию из разных философских источников; формулировать основную идею, выраженную в информации; выявлять и логически верно, аргументированно и ясно характеризовать существенные черты явлений,

	событий и процессов; непротиворечиво рассуждать в контексте когнитивного стиля этапа в развитии философии, философской школы, конкретного философа.
Уровень 2	частично сформированные умения анализировать, обобщать, классифицировать, интерпретировать информацию, на основании чего проводить аналогии, выявлять взаимосвязи явлений действительности; ставить цель, формулировать задачи, необходимые для достижения цели, распознавать приоритетные и второстепенные цели, оперировать общенаучными и философскими терминами, извлекать информацию из разных философских источников; формулировать основную идею, выраженную в информации; выявлять и логически верно, аргументированно и ясно характеризовать существенные черты явлений, событий и процессов; видеть достоинства и недостатки изученных философских школ и направлений и уметь применять их в собственных рассуждениях для достижения поставленной цели.
Уровень 3	сформированные умения слабо сформированные умения отбирать, анализировать, обобщать, классифицировать, интерпретировать информацию, на основании чего проводить аналогии, выявлять взаимосвязи явлений действительности; ставить цель, формулировать задачи, необходимые для достижения цели, распознавать приоритетные и второстепенные цели, оперировать общенаучными и философскими терминами, извлекать информацию из разных философских источников; формулировать основную идею, выраженную в информации; выявлять и логически верно, аргументированно и ясно характеризовать существенные черты явлений, событий и процессов; осмыслить с эпохой в истории философии с философской школой и конкретным философом, соотнеся вышеперечисленные умения как часть и целое.
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированными навыками и опытом анализа основных философских идей рассматириваемого периода, самостоятельного получения, систематизации, интерпретации, использования, обобщения, обновления и критической оценки информации из различных источников, способностью представить освоенное знание в различных форматах (учебно-познавательными навыками); целеполагания; построения логически верной, аргументированной и ясной устной и письменной речи; навыками работы с текстами, раскрывающими сущность этапа в развитии философии, философской школы и конкретного философа.
Уровень 2	частично сформированными навыками и опытом анализа основных философских идей рассматириваемого периода, самостоятельного получения, систематизации, интерпретации, использования, обобщения, обновления и критической оценки информации из различных источников, способностью представить освоенное знание в различных форматах (учебно-познавательными навыками); целеполагания; построения логически верной, аргументированной и ясной устной и письменной речи; основными формами и методами формально-логического мышления.
Уровень 3	сформированными навыками и опытом анализа основных философских идей рассматириваемого периода, самостоятельного получения, систематизации, интерпретации, использования, обобщения, обновления и критической оценки информации из различных источников, способностью представить освоенное знание в различных форматах (учебно-познавательными навыками); целеполагания; построения логически верной, аргументированной и ясной устной и письменной речи; приемами диалектического мышления.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	основные направления, теории, проблемы и методы философии, содержание современных философских дискуссий по проблемам общественного развития и профессиональной этики
3.2	**Уметь:**
3.2.1	формировать и аргументированно отстаивать собственную позицию по различным проблемам философии; использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений; выявлять специфику и использовать в своей деятельности инклюзивную компетентность.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	навыками восприятия и анализа текстов, имеющих философское содержание; приемами ведения дискуссии и полемики, навыками публичной речи и письменного аргументированного изложения собственной точки зрения, навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Практ. подг.**	**Примечание**
	Раздел 1.						

1.1	Философия как социокультурный феномен. /Лек/	3	2	УК-5.1	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э3 Э5 Э6	0	
1.2	Философское мировоззрение, его структура и особенности. /Пр/	3	2	УК-5.1	Л1.1 Л1.3Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э3 Э5 Э6	0	
1.3	Функции философии. /Ср/	3	8	УК-5.1	Л1.1 Л1.3Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э3 Э5 Э6	0	
1.4	Философская мысль Древнего мира и европейского Средневековья. /Лек/	3	2	УК-5.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.5	Философия Древнего мира и Средневековья. /Пр/	3	2	УК-5.1	Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.6	Схоластика как течение средневековой европейской философии. /Ср/	3	8	УК-5.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.7	Философские идеи Возрождения и Нового времени. /Лек/	3	2	УК-5.1	Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.8	Европейская философия Возрождения и Нового времени. /Пр/	3	2	УК-5.1	Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.9	Исторические судьбы марксизма. /Ср/	3	8	УК-5.1	Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.10	Философия XX века: основные школы и направления. /Лек/	3	2	УК-5.1	Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

1.11	Европейская философия Новейшего времени. /Пр/	3	2	УК-5.1	Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.12	Философия структурализма и постструктурализма. /Ср/	3	8	УК-5.1	Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.13	Философия бытия. /Лек/	3	2	УК-5.1	Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.14	Философские концепции бытия и материи. /Пр/	3	2	УК-5.1	Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.15	Субстанциальная и реляционная концепции пространства и времени. /Ср/	3	8	УК-5.1	Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.16	Философская антропология. /Лек/	3	2	УК-5.1	Л1.3 Л1.4Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.17	Философское учение о человеке. /Пр/	3	2	УК-5.1	Л1.3 Л1.4Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.18	Основные этические системы в истории философии. /Ср/	3	8	УК-5.1	Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	
1.19	Социальная реальность и основные стратегии ее исследования. /Лек/	3	2	УК-5.1	Л1.3 Л1.4Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	

1.20	Общество как объект философского анализа. /Пр/	3	2	УК-5.1	Л1.3 Л1.4Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.21	Футурология и основные типы прогнозов будущего. /Ср/	3	6	УК-5.1	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.22	Философия познания. /Лек/	3	2	УК-5.1	Л1.3 Л1.4Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.23	Познание как предмет философской рефлексии. /Пр/	3	2	УК-5.1	Л1.3Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.24	Критерии истинности знания. /Ср/	3	5	УК-5.1	Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.25	Наука и техника и их философско-социальный статус. /Ср/	3	6	УК-5.1	Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.26	Философский анализ науки и техники. /Ср/	3	6	УК-5.1	Л1.1 Л1.3Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.27	Философия социальной защиты лиц с ОВЗ и инвалидов. /Ср/	3	5	УК-5.1	Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	

1.28	Подготовка к экзамену. /Экзамен/	3	35,7	УК-5.1	Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	
1.29	Прием экзамена. /ИКР/	3	0,3	УК-5.1	Л1.3Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Дофилософские формы мировоззрения.
2. Предмет и структура философии.
3. Основные типы философских взглядов и функции философии.
4. Ортодоксальные философские школы Древней Индии.
5. Неортодоксальные школы древнеиндейской философии.
6. Специфика философских школ Древнего Китая.
7. Основные идеи греческой натурфилософии.
8. Классическая античная философия.
9. Философия эллинизма.
10. Философия европейского Средневековья.
11. Основная проблематика философии эпохи Возрождения.
12. Особенности европейской философии XVII века.
13. Философия французского Просвещения.
14. Немецкая классическая философия: И. Кант; И. Фихте; Ф. Шеллинг.
15. Немецкая классическая философия: Г. Гегеля; Л. Фейербах.
16. Диалектический материализм К. Маркса и Ф. Энгельса.
17. Иррационалистическая философия: философия жизни; психоанализ; герменевтика.
18. Экзистенциальная философия.
19. Позитивизм и его исторические формы.
20. Философия прагматизма и структурализма.
21. Европейская религиозная философия.
22. Русская философия XIX – XX века.
23. Основные философские модели бытия.
24. Формы и виды бытия и их взаимосвязь.
25. Философское понятие материи.
26. Атрибутивные свойства материи.
27. История диалектических учений.
28. Принципы диалектики.
29. Основные законы диалектики.
30. Категории диалектики.
31. Развитие антропологических взглядов в истории европейской филосо-фии.
32. Проблема происхождения человека.
33. Категориальные определения человека.
34. Модусы человеческого существования.
35. Этические нормы и их роль в жизни человека.
36. Специфика эстетического отношения к миру.
37. Гипотезы происхождения общества.
38. Структурные элементы общества и их взаимосвязь.
39. Основные концепции исторического развития общества.
40. Общественный прогресс и его критерии.
41. Глобальные проблемы современности.
42. Познавательная деятельность и ее структура.
43. Формы чувственного и логического познания.
44. Истина и ее концепции.
45. Критерии истинности знания.
46. Научное познание и его особенности.
47. Система методов эмпирического исследования.

48. Методы теоретического познания.
49. Особенности основных этапов научного исследования.
50. Научная картина мира.

5.2. Темы письменных работ

1. Мировоззрение: понятие, структура, роль в жизни человека и общества.
2. Специфика философского мировоззрения.
3. Типы философского мировоззрения.
4. Проблема метода в философии.
5. Философия в современном мире: социокультурный статус и основные функции.
6. Философская и научная картины мира XXI века: сходство и различие.
7. Первые натурфилософские школы Древней Греции.
8. Характерные черты, периодизация и основные школы классической ан-тичной философии.
9. Философия Сократа.
10. Платон и его учение об «идеальном государстве».
11. Философия Аристотеля и ее роль в развитии мировой философской мысли.
12. Особенности философии эллинизма.
13. Характерные черты средневековой философии.
14. Основные идеи философии «отцов церкви».
15. Картина мира в философии неоплатонизма.
16. Проблема универсалий в средневековой философии.
17. Гармония разума и веры как центральная идея философии Фомы Ак-винского.
18. Гуманизм философии Возрождения.
19. Философские идеи Реформации.
20. Особенности естественнонаучного и натурфилософского направлений фи-лософии Возрождения.
21. Характерные черты философии Нового времени.
22. Проблема метода в философии Нового времени.
23. Философский смысл научной революции XVII века.
24. Философские взгляды Бенедикта Спинозы.
25. Учение о множественности субстанций Г.В. Лейбница.
26. Томас Гоббс и концепция общественного договора.
27. Джон Локк о естественных правах человека и гражданина.
28. Философские идеалы Просвещения.
29. Антиклерикализм и деизм в философии Вольтера.
30. Социально-философские новации Ж.-Ж. Руссо.
31. Д. Дидро и П. Гольбах – философские лидеры французских энциклопе-дистов.
32. «Критическая философия» И. Канта.
33. Деятельностная парадигма философии И. Фихте.
34. Натурфилософские взгляды Ф.Шеллинга.
35. «Абсолютный идеализм» и диалектика философии Г. Гегеля.
36. Антропологизм философии Л. Фейербаха.
37. Философия марксизма и ее исторические судьбы.
38. Франкфуртская версия неомарксизма.
39. Иррациональная философия: истоки, этапы развития и основные проблемы.
40. Философские идеи А. Шопенгауэра.
41. Экзистенциальная диалектика С. Кьеркегора.
42. Философия воли к власти Ф. Ницше.
43. Философия немецкого экзистенциализма.
44. Французский экзистенциализм середины XX века.
45. Проблема научности знания в философии позитивизма.
46. Основная проблематика философии структурализма.
47. Основные принципы анализа сознания в феноменологии Э.Гуссерля.
48. Теория коммуникативного действия Ю.Хабермаса.
49. «Понимающее бытие» герменевтической философии.
50. Современная религиозная философия.
51. Особенности и этапы развития русской философии.
52. Проблема «Восток-Запад-Россия» в трудах русских философов.
53. Российская цивилизация: прошлое, настоящее, будущее.
54. «Серебряный век» русской философии.
55. Русский марксизм: история и современность.
56. Проблема бытия в философии.
57. Бытие и небытие - два возможных типа философствования.
58. Системно-структурная организация материального мира.
59. Метафизическая модель материи.
60. Динамическая организация материального мира.
61. Профессиональная этика при общении с лицами ОВЗ и инвалидами.
62. Философский смысл современной научной картины мира.
63. Понятие развития в философии.

64. Диалектика и ее альтернативы.
65. Сущность основных законов диалектики.
66. Категории (неосновные законы) диалектики.
67. Прогресс и регресс в развитии.
68. Синергетическая модель объективной реальности.
69. Специфика философского подхода к познанию природы.
70. Генезис, структура и функции сознания.
71. Сознание и бессознательное.
72. Современные философские дискуссии по проблеме идеального.
73. Философские проблемы искусственного интеллекта.
74. Современные концепции познания.
75. Научное и ненаучное познание.
76. Проблема критериев истины в познании.
77. Отражение и информация (методология анализа).
78. Проблема заблуждения в научном познании.
79. Познание и интуиция.
80. Роль методологии в научном познании.
81. Общество как система.
82. Проблема периодизации общественного развития.
83. Детерминизм в развитии общества.
84. Проблема прогресса в общественном развитии.
85. Природа социальных ценностей.
86. Ценностные ориентации и смысл человеческого бытия.
87. Философские аспекты свободы и ответственности.
88. Специфика эстетического отношения человека к действительности.
89. Основные направления философского анализа феномена культуры.
90. Религия как форма духовности.
91. Проблема человека в философии.
92. Смысл жизни человека (философский аспект).
93. Единство биологического и социального в человеке.
94. Свобода и ответственность человека.
95. Человек - личность - общество.
96. Человек в информационном мире.
97. Техногенная цивилизация как объект философского анализа.
98. Философские аспекты взаимодействия природы и общества.
99. Современные глобальные проблемы и пути их решения.
100. Противоречия и тенденции развития современной цивилизации.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов (оценочных средств) по дисциплине прилагается.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Вопросы для проведения текущего контроля, тесты, реферат, ситуационные задания, вопросы для проведения промежуточной аттестации.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Кащеев, С. И.	Философия: учебное пособие	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019	http://www.iprbookshop.ru/79689.html
Л1.2	Светлов, В. А.	История философии в схемах и комментариях: учебное пособие	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019	http://www.iprbookshop.ru/79785.html
Л1.3	Вечканов, В. Э.	Философия: учебное пособие	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019	http://www.iprbookshop.ru/79824.html
Л1.4	Островский Э.В.	История и философия науки: Учебное пособие	Москва: Вузовский учебник, 2019	http://znanium.com/go.php?id=1010764

6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Светлов, В. А.	Философия: учебное пособие	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019	http://www.iprbookshop.ru/79825.html
Л2.2	Гусева Е. А., Леонов В. Е.	Философия и история науки: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014	http://znanium.com/go.php?id=459826
Л2.3	Данильян О. Г., Байрачная Л. Д.	Философия права: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017	http://znanium.com/go.php?id=760301
Л2.4	Свергузов А. Т.	Философия: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019	http://znanium.com/go.php?id=1002662
Л2.5	Оришев А.Б., Ромашкин К.И.	История и философия науки: Учебное пособие	Москва: Издательский Центр РИО□, 2019	http://znanium.com/catalog/document?id=336040
Л2.6		Педагогические инновации образования лиц с ОВЗ: практикум	Ставрополь: Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2017	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=494785
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	Лысенко В.В.	Философия: Методические рекомендации по изучению курса	Ставрополь: ТИС (филиал) ДГТУ, 2013	

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.2	ДГТУ, Каф. "Экономика"; сост.: А.Г. Сапожникова, О.Е. Иванова	Методические рекомендации для практической и самостоятельной работы по дисциплине «Развитие систем менеджмента качества» для магистрантов по направлению подготовки 38.04.03 «Управление персоналом»	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/metodicheskie-rekomendacii-dlya-prakticheskoy-i-samostoyatelnoy-raboty-po-discipline-razvitie-sistem-menedzhmenta-kachestva-dlya-magistrantov-po-napravleniyu-podgotovki-380403-upravlenie-personalom

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Философия и история науки: Учебник / Е.А. Гусева, В.Е. Леонов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 128 с.: 60x88 1/16. - (Высшее образование: Магистратура). (обложка) ISBN 978-5-16-005796-5 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/459826
Э2	Философия права : учебник / О.Г. Данильян, Л.Д. Байрачная, А.П. Дзебань ; под ред. О.Г. Данильяна. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Инфра-М, 2017. — 336 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/760301
Э3	Кащеев, С. И. Философия : учебное пособие / С. И. Кащеев. — 2-е изд. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 64 с. — ISBN 978-5-4486-0460-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/79689.html
Э4	Светлов, В. А. История философии в схемах и комментариях : учебное пособие / В. А. Светлов. — 2-е изд. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 202 с. — ISBN 978-5-4486-0415-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/79785.html
Э5	Философия : учебное пособие / М. В. Ромм, В. В. Вихман, Н. С. Пронер [и др.] ; под редакцией В. Г. Новоселова. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-7782-4132-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/99240.html
Э6	Философия (курс лекций) / В. В. Быданов, Е. Е. Вознякевич, В. М. Доброштан [и др.] ; под редакцией Г. М. Левина. — Санкт-Петербург : Петрополис, 2019. — 356 с. — ISBN 978-5-9676-0658-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/84674.html
Э7	Основы инклюзивной культуры и профессиональной этики в образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья : учебное пособие (практикум) / составители О. В. Соловьева. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2019. — 148 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/92718.html
Э8	Профессиональная этика : учебно-методическое пособие к программам бакалавриата по направлению подготовки 44.03.01 «Педагогическое образование», 44.03.03 Специальное (дефектологическое) образование / составители Л. Х. Гараева, Р. М. Хаертдинова. — Набережные Челны : Набережночелнинский государственный педагогический университет, 2012. — 45 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/29877.html
Э9	Козловская, Т. Н. Профессиональная этика : учебно-методическое пособие / Т. Н. Козловская, Г. А. Епанчинцева, Л. В. Зубова. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. — 218 с. — ISBN 978-5-7410-1196-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/54147.html

Э10	Лихолетов, В. В. Профессиональная этика и служебный этикет : учебное пособие / В. В. Лихолетов ; под редакцией В. К. Головати. — Санкт-Петербург : Интермедия, 2020. — 167 c. — ISBN 978-5-4383-0200-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/95263.html

6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Microsoft Windows (лицензионное ПО)
6.3.1.2	Пакет офисных программ Microsoft Office (лицензионное ПО)
6.3.1.3	Acrobat DC (свободно распространяемое ПО)
6.3.1.4	Консультант Плюс (отечественное лицензионное ПО)
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	http://www.philosoff.ru/
6.3.2.2	http://philosophy.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	46 Лаборатория естественнонаучных дисциплин - учебная аудитория для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин:
7.2	- комплект учебной мебели для всех обучающихся по дисциплине;
7.3	- комплект учебной мебели для преподавателя;
7.4	- учебно - наглядные пособия;
7.5	- компьютерная техника: мобильный комплект мультимедийного оборудования (экран, проектор, ноутбук).
7.6	80 Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.
7.7	Оснащение: столы, стулья, компьютеры, принтер, копировальный аппарат.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Планирование и организация времени, необходимого для освоения дисциплины
Важным условием успешного освоения дисциплины является создание системы правильной организации труда, позволяющей распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком образовательного процесса. Большую помощь в этом может оказать составление плана работы на семестр, месяц, неделю, день. Следует осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Все задания к практическим занятиям, а также задания, вынесенные на самостоятельную работу, рекомендуется выполнять непосредственно после соответствующей темы лекционного курса, что способствует лучшему освоению материала, позволяет своевременно выявить и устранить «пробелы» в знаниях, систематизировать ранее пройденный материал, на его основе приступить к овладению новыми знаниями и навыками. Система обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций и практических занятий), работа на которых обладает определенной спецификой.

Методические рекомендации по освоению лекционного материала, подготовке к лекциям
Знакомство с дисциплиной происходит уже на первой лекции, где от обучающегося требуется не только внимание, но и самостоятельное оформление конспекта. При работе с конспектом лекций необходимо учитывать тот фактор, что одни лекции дают ответы на конкретные вопросы темы, другие – лишь выявляют взаимосвязи между явлениями, помогая студенту понять глубинные процессы развития изучаемого предмета как в истории, так и в настоящее время. Конспектирование лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность обучающегося. Конспект должен содержать существенные положения – не следует стремиться записать дословно всю лекцию. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные моменты. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения. Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор (список рекомендованной литературы по дисциплине приведен в рабочей программе дисциплины). На лекциях преподаватель рассматривает вопросы программы курса, составленной в соответствии с государственным образовательным стандартом. Вследствие недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удается осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу обучающихся, рекомендуя ту или иную литературу. Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо изучать материалы лекций, используя конспекты и учебные пособия. Во время самостоятельной проработки лекционного материала особое внимание следует уделять возникшим вопросам, непонятным терминам,

спорным точкам зрения. Подобные моменты следует выделить или выписать отдельно для дальнейшего обсуждения на семинарском (практическом) занятии. В случае необходимости следует обращаться к преподавателю за консультацией. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям
Подготовку к каждому практическому занятию обучающийся должен начинать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции,
а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к данной теме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо
выучить и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса. Результат такой работы должен проявиться в способности обучающегося свободно ответить на теоретические вопросы дисциплины, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и успешной подготовке к иным средствам текущего контроля и промежуточной аттестации. В процессе подготовки к практическим занятиям обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал вследствие лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Таким образом, успешная организация времени по освоению дисциплины во многом зависит от наличия у студента умения самоорганизовывать себя и своё время для выполнения предложенных домашних заданий. При этом алгоритм подготовки будет следующим: 1 этап – поиск в литературе теоретической информации на предложенные преподавателем вопросы; 2 этап – осмысление полученной информации, освоение терминов и понятий; 3 этап – составление плана ответа на каждый вопрос; 4 этап – поиск примеров по данной проблематике (тестов, игр, упражнений и др.). В процессе изучения данной дисциплины учитывается посещаемость занятий, оценивается активность студентов на каждом занятии при обсуждении теоретических вопросов, а также качество и своевременность подготовки теоретических материалов, творческих заданий и презентаций, рефератов. Для успешного овладения дисциплиной необходимо выполнять следующие требования: 1) посещать все занятия, т.к. весь тематический материал взаимосвязан между собой и теоретического овладения пропущенного недостаточно для качественного усвоения; 2) все рассматриваемые на занятиях вопросы обязательно фиксировать в отдельную тетрадь; 3) обязательно выполнять все домашние задания; 4) проявлять активность на занятиях и при подготовке, т.к. конечный результат овладения содержанием дисциплины необходим, в первую очередь, самому обучающемуся.

Методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся
Самостоятельная работа обучающегося по изучению учебной дисциплины является важным условием освоения учебного материала и формирования компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. В процессе самостоятельной работы обучающийся развивает свои аналитические способности, навыки самоорганизации, вырабатывает привычку систематического чтения и работы с литературой. При этом своевременная самостоятельная работа обучающегося позволяет минимизировать затраты, в том числе и временные, по изучению учебного материала и добиваться прочного его усвоения. Важно понимать, что самостоятельная работа по изучению теоретического материала представляет собой достаточно сложный и напряженный труд. Вузовская практика позволяет выделить следующие формы самостоятельной работы обучающегося: формирование представления об основных понятиях и категориях, на которых базируется специальное знание; изучение научной и учебной литературы при подготовке к текущему контролю и промежуточной аттестации; сбор информации для выполнения учебных заданий, используя традиционные и современные источники (библиотечные фонды, ресурсы электронно-библиотечных систем, глобальные информационные сети); разработка теоретической концепции для выполнения учебных заданий на основе собранной информации, учитывая собственный социальный опыт; подготовка тезисов доклада или сообщения для участия в научных конференциях по актуальным проблемам. Исходными учебно-методическими документами в организации самостоятельной работы обучающегося являются рабочая программа учебной дисциплины, разработанная на кафедре в соответствии с действующим государственным образовательным стандартом, перечень учебных вопросов, научная и учебная литература, ключевые понятия и основные вопросы (проблемы), на которые необходимо обратить внимание в процессе самоподготовки.

Рекомендации по работе с литературой / подготовке реферата
Работу с литературой целесообразно начинать с изучения общих работ по теме, а также учебников и учебных пособий. Далее рекомендуется перейти к анализу монографий и статей, рассматривающих отдельные аспекты проблем, изучаемых в рамках курса, а также официальных материалов и неопубликованных документов (научно-исследовательские работы, диссертации), в которых могут содержаться основные вопросы изучаемой проблемы. Работу с источниками надо начинать с ознакомительного чтения, т.е. просмотреть текст, выделяя его структурные единицы. При ознакомительном чтении закладками отмечаются те страницы, которые требуют более внимательного изучения. В зависимости от результатов ознакомительного чтения выбирается дальнейший способ работы с источником. Если для разрешения поставленной задачи требуется изучение некоторых фрагментов текста, то используется метод выборочного чтения. Избранные фрагменты или весь текст (если он целиком имеет отношение к теме) требуют вдумчивого, неторопливого чтения с «мысленной проработкой» материала. Такое чтение предполагает выделение: 1) главного в тексте; 2) основных аргументов; 3) выводов. Особое внимание следует обратить на то, вытекает тезис из аргументов или нет. Необходимо также проанализировать, какие из утверждений автора носят проблематичный, гипотетический характер и уловить скрытые вопросы. Понятно, что умение таким образом работать с текстом приходит далеко не сразу. Наилучший способ научиться выделять главное в

тексте, улавливать проблематичный характер утверждений, давать оценку авторской позиции – это сравнительное чтение, в ходе которого обучающийся знакомится с различными мнениями по одному и тому же вопросу, сравнивает весомость и доказательность аргументов сторон и делает вывод о наибольшей убедительности той или иной позиции. Если в литературе встречаются разные точки зрения по тому или иному вопросу, нельзя их отвергать, не разобравшись. При наличии расхождений между авторами необходимо найти рациональное зерно у каждого из них, что позволит глубже усвоить предмет изучения и более критично оценивать изучаемые вопросы. Знакомясь с особыми позициями авторов, нужно определять их схожие суждения, аргументы, выводы, а затем сравнивать их между собой и применять из них ту, которая более убедительна. Следующим этапом работы с литературными источниками является создание конспектов, фиксирующих основные тезисы и аргументы. Можно делать записи на отдельных листах, которые потом легко систематизировать по отдельным темам изучаемого курса. Другой способ – это ведение тематических тетрадей-конспектов по одной какой-либо теме. Большие специальные работы монографического характера целесообразно конспектировать в отдельных тетрадях. Здесь важно вспомнить, что конспекты пишутся на одной стороне листа, с полями и достаточным для исправления и ремарок межстрочным расстоянием (эти правила соблюдаются для удобства редактирования). Если в конспектах приводятся цитаты, то непременно должно быть дано указание на источник (автор, название, выходные данные, № страницы). Впоследствии эта информации может быть использована при написании текста реферата или иного задания. Таким образом, при работе с источниками и литературой важно уметь: сопоставлять, сравнивать, классифицировать, группировать, систематизировать информацию в соответствии с определенной учебной задачей; обобщать полученную информацию, оценивать прослушанное и прочитанное; фиксировать основное содержание сообщений; формулировать устно и письменно основную идею сообщения; составлять план, формулировать тезисы; готовить и презентовать развернутые сообщения типа доклада; работать в разных режимах (индивидуально, в паре, в группе), взаимодействуя друг с другом; пользоваться реферативными и справочными материалами; обращаться за помощью, дополнительными разъяснениями к преподавателю; пользоваться лингвистической или контекстуальной догадкой, словарями различного характера, различного рода подсказками, опорами в тексте (ключевые слова, структура текста, предваряющая информация и др.); использовать при говорении и письме перифраз, синонимичные средства, слова-описания общих понятий, разъяснения, примеры, толкования, «словотворчество»; повторять или перефразировать реплику собеседника в подтверждении понимания его высказывания или вопроса.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Химия

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Общеобразовательные дисциплины**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 39,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	2		Итого	
Недель	17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	39,8	39,8	39,8	39,8
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

К.т.н., доц., Левшенков В.Н. _____

Рецензент(ы):

*Зам.директора ООО "Ориент" Г.Д. Попова*_____

Директор ООО "МС-К" О.В. Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины
Химия

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент, Кудашина В.Л.

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент, Кудашина В.Л.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2022г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент, Кудашина В.Л.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент, Кудашина В.Л.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент, Кудашина В.Л.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью освоения дисциплины "Химия" является формирование у обучающихся компетенций, предусмотренных ФГОС ВО, что достигается в процессе формирования современного научного представления о веществе как об одном из видов движущейся материи, о путях, механизмах и способах превращения одних веществ в другие; обучения теоретическим основам знаний о составе, строении и свойствах веществ, а также о явлениях, которыми сопровождаются превращения одних веществ в другие при протекании химических реакций; привития обучающимся навыков самостоятельного выполнения химического эксперимента и техники химических расчетов; формирования у обучающихся целостного естественнонаучного мировоззрения.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Для успешного освоения дисциплины "Химия" студент должен иметь базовую подготовку по дисциплине "Химия", "Физика" и "Математика" в объеме среднего (полного) общего образования.
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Безопасность жизнедеятельности
2.2.2	Экология

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-7.2: Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	химические системы: растворы, дисперсные системы, электрохимические системы, катализаторы и каталитические системы, полимеры и олигомеры;
Уровень 2	периодический закон и периодическая таблица элементов; виды химических связей в различных типах соединений;
Уровень 3	реакционную способность веществ: кислотно-основные и окислительно-восстановительные свойства веществ. Коррозию и методы борьбы с коррозией.
Уметь:	
Уровень 1	писать уравнения химических реакций основных типов; проводить расчеты концентраций растворов;
Уровень 2	определять термодинамические и электрохимические параметры систем;
Уровень 3	использовать знания о химических свойствах используемых материалов к процессам коррозии, старения,влаго- и газостойкости, температурным режимам.
Владеть:	
Уровень 1	владеть знаниями о взаимосвязи между химическим строением вещества и свойствами материала на его основе;
Уровень 2	владеть знаниями о составе и свойствах основных органических и неорганических соединений;
Уровень 3	знаниями о применении химических материалов в практической деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	химические системы: растворы, дисперсные системы, электрохимические системы, катализаторы и каталитические системы, полимеры и олигомеры; химическую термодинамику и кинетику: энергетика химических процессов, химическое и фазовое равновесие, скорость реакции и методы ее регулирования; реакционную способность веществ: периодическая система элементов, кислотно-основные и окислительно-восстановительные свойства веществ; взаимосвязь между химическим строением вещества и свойствами материала на его основе; классификацию, структуру и химическое строение веществ; химические процессы, лежащие в основе получения материалов; процессы, лежащие в основе старения, коррозии материалов при их эксплуатации; основные виды металлов и сплавов, технологии их получения и использования.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	формулировать основные понятия, законы и теории химии; писать уравнения реакций и производить расчеты для определения характеристик дисперсных систем, растворов неэлектролитов и электролитов, определять термодинамические и электрохимические параметры систем; определять химические характеристики неорганических и органических соединений в лабораторных условиях; определять химические и физико-химические характеристики материалов; использовать методы распознавания химических материалов; осознавать экологические аспекты использования химических процессов.
3.3	**Владеть:**

3.3.1	навыками и опытом химической идентификации веществ; способами получения и знаниями о химических свойствах основных классов органических и неорганических соединений , применение их в промышленности; навыками определения основных видов химических материалов; навыками определения химических и физико-химических характеристик материалов; навыками оценки возможности практического применения новых видов химических материалов.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1. Неорганическая химия и общая химия						
1.1	Общая характеристика химических элементов и их соединений. Классы неогранических соединений. /Лек/	2	2		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.2	Классы неорганических соединений. /Ср/	2	2		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.3	Получение и основные химические свойства оксидов, гидроксидов,кислот, солей. /Ср/	2	2		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.4	Основные законы стехиометрии. Химическая кинетика и химическое равновесие. /Ср/	2	2		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.5	Химическая термодинамика. Энергетика химических процессов /Ср/	2	2		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.6	Основные классы неорганических веществ и соединений. Серная кислота и сульфаты /Лаб/	2	4		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.7	Растворы электролитов. Ионные реакции. Гидролиз солей. /Ср/	2	2		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.8	Химические системы: растворы. Истинные растворы и их классификация. Свойства растворов неэлектролитов. Реакционная способность веществ: Кислотно-основные.Растворы электролитов. /Лек/	2	2		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.9	Реакции ионного обмена. Электролиз. /Лаб/	2	4		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.10	Строение атома. Химия и периодическая система элементов. /Лек/	2	2		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

1.11	Последовательность заполнения электронных уровней и подуровней электронами. Периодический закон и строение атомов элементов. /Ср/	2	2		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.12	Неметаллы и их соединения. Положение неметаллов в периодическй системе. Обзор и характеристика свойств неметаллов в периодической системе элементов. /Ср/	2	2		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.13	Химическая связь. /Лек/	2	2		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.14	Определение жёсткости воды. Определение среды раствора /Лаб/	2	4		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.15	Химическая связь. /Ср/	2	2		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.16	Окисленность. Окислительно-восстановительные свойства веществ. /Лек/	2	2		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.17	Электродные потенциалы и электродвижущие силы. Ряд стандартных электродных потенциалов. Уравнение Нернста /Ср/	2	2		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.18	Окислительно-восстановительные реакции.Гальванические элементы. Электролиз. Коррозия металлов и способы защиты от коррозии /Ср/	2	2		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.19	Гальванический элемент. Электрохимическая коррозия металлов. /Лаб/	2	4		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.20	Химическая идентификация. Качественный и количественный анализ. Физико-химический и физический анализ. /Лек/	2	2		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.21	Дисперсные системы. Коллоидные растворы. /Ср/	2	2		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.22	Зависимость металлов от их положения в периодической системе Д.И. Менделеева. S-элементы, их соединения и свойства,P-элементов и их соединений, свойства переходных металлов, d-элементов IV-VII групп. /Ср/	2	2		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
	Раздел 2. Органическая химия.						

2.1	Элементы органичесой химии. Теоретические представления в органической химии. /Лек/	2	2		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.2	Понятие о методах выделения, очистки и идентификация органических веществ. /Ср/	2	2		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.3	Природа связи в органических соединениях, классификация органических соединений. /Ср/	2	2		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.4	Природные горючие газы; нефть и ее переработка. /Ср/	2	2		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.5	Спирты. Их химические свойства, способы получения. /Лек/	2	2		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.6	Химические свойства и способы получения спиртов. /Ср/	2	1		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.7	Натуральные и синтетические каучуки, их практическое значение. /Ср/	2	1		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.8	Сложные эфиры. Жиры, масла, мыла. /Ср/	2	1		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.9	Альдегиды и кетоны алифатического ряда.Химические свойства и способы получения. /Ср/	2	1		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.10	Химические свойства и способы получения альдегидов и кетонов алифатического ряда. /Ср/	2	1		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.11	Алифатические амины. /Ср/	2	1		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.12	Химические свойства алифатических аминов,аминокислот и белков. /Ср/	2	1		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.13	Стирол как исходный продукт для получения пластических масс. /Ср/	2	1		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

2.14	Подготовка к экзамену. /Ср/	2	1,8		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.15	Прием экзамена. /ИКР/	2	0,2		Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Химические элементы, их нахождение в природе. Простые и сложные вещества.
2. Стехиометрические законы. Моль – единица количества вещества. Эквивалент. Закон сохранения эквивалентов.
3. Классы неорганических соединений. Получение и основные химические свойства оксидов, гидроксидов, кислот, солей.
4. Химическая кинетика и химическое равновесие. Гомогенные и гетерогенные системы. Скорость гомогенных и гетерогенных реакций. Закон действия масс. Зависимость скорости реакций от температуры.
5. Гомогенный и гетерогенный катализ.
6. Цепные реакции. Колебательные реакции.
7. Химическое равновесие. Принцип Ле-Шателье.
8. Энергетика химических процессов и энергетическое сродство. Энергетические эффекты химических реакций. Внутренняя энергия и энтальпия.
9. Термохимические законы. Термохимические расчеты. Понятие об энтропии.
10. Энергия Гиббса и ее изменение при химических процессах. Направленность химических процессов. Условия химического равновесия.
11. Основные характеристики растворов и других дисперсных систем. Растворимость веществ и способы выражения концентрации растворов.
12. Тепловые явления и теории образования растворов. Свойства растворов не электролитов: законы Рауля, Вант-Гоффа.
13. Растворы электролитов. Природа электролитической диссоциации. Ступенчатая диссоциация слабых электролитов, константа диссоциации.
14. Закон разбавления Оствальда. Сильные электролиты, их свойства.
15. Реакции ионного обмена. Гидролиз солей. Ступенчатый и полный гидролиз. Водородный показатель среды.
16. Гетерогенные дисперсные системы. Грубодисперсные системы, суспензии, эмульсии. Структура коллоидных частиц. Седиментация и коагуляция. Образование и свойства гелей.
17. Строение атома. Состав ядра. Характеристика состояния электрона в атоме.
18. Типы орбиталей и порядок заполнения электронных уровней.
19. Периодический закон Менделеева Д.И., структура периодической системы. Причины периодичности и изменения свойств элементов и их соединений.
20. Химическая связь. Причины химического взаимодействия веществ. Характеристика ковалентной, ионной и металлической связи.
21. Методы описания химических связей. Комплементарность.
22. Гибридизация атомных орбиталей и пространственная форма молекул.
23. Межмолекулярное взаимодействие. Строение твердого тела. Аморфное состояние вещества. Кристаллы. Кристаллические решетки.
24. Зависимость металлов от их положения в периодической системе Д.И.Менделеева. S - элементы и их соединения. Свойства p – элементов и их соединений. Свойства переходных металлов, d – элементов IV-VII групп.
25. Химическая идентификация. Качественный и количественный анализ. Аналитический сигнал.
26. Физико-химический и физический анализ.
27. Аналитическая классификация ионов и периодическая система элементов. Основные положения качественного анализа. Аналитические реакции катионов.
28. Условия проведения аналитических реакций. Систематический и дробный ход анализа катионов.
29. Неметаллы и их соединения. Положение неметаллов в периодической системе. Обзор и характеристика свойств неметаллов в периодической системе элементов.
30. Электродные потенциалы и электродвижущие силы. Понятие об электродных потенциалах. Ряд стандартных электродных потенциалов. Уравнение Нернста.
31. Гальванические элементы. Устройство и механизм действия. Концентрационный гальванический элемент. Э.Д.С. гальванического элемента. Аккумуляторы, топливные элементы.
32. Электролиз. Сущность электролиза расплавов и растворов электролитов. Анодное окисление и катодное восстановление. Законы Фарадея.
33. Коррозия металлов и способы защиты от коррозии. Химическая и электрохимическая коррозия.
34. Методы защиты от коррозии: легирование, электрохимическая защита, защитные покрытия, изменение свойств коррозионной среды. Ингибиторы коррозии.
35. Теоретические представления в органической химии. Классификация и механизм реакции органических соединений.
36. Ациклические соединения. Предельные углеводороды, строение, способы получения, химическиесвойства.
37. Этиленовые углеводороды, строение, способы получения, химические свойства.

38. Углеводороды с двумя двойными связями, строение, способы получения, химические свойства.
39. Натуральные и синтетические каучуки.
40. Ацетиленовые углеводороды, строение, способы получения, химические свойства.
41. Ароматические соединения. Бензол, его строение и свойства.
42. Кислородсодержащие органические соединения. Спирты, строение, способы получения, химические свойства.
43. Альдегиды и кетоны алифатического ряда, строение, способы получения, химические свойства.
44. Карбоновые кислоты, строение, способы получения, химические свойства.
45. Сложные эфиры, жиры.
46. Азотсодержащие органические соединения.
47. Алифатическое амины, строение, способы получения, химические свойства.
48. Аминокислоты и белки, строение, способы получения, химические свойства.

5.2. Темы письменных работ

Предусмотрена возможность подготовки реферата, доклада, презентации по разделу дисциплины.
Примерные темы рефератов:

1. Биотехнология и генная инженерия – технологии XXI века.
2. Нанотехнология как приоритетное направление развития науки и производства в Российской Федерации.
3. Современные методы обеззараживания воды.
4. Аллотропия металлов.
5. Жизнь и деятельность Д.И.Менделеева.
6. «Периодическому закону будущее не грозит разрушением…»
7. Синтез 114-го элемента — триумф российских физиков-ядерщиков.
8. Изотопы водорода.
9. Использование радиоактивных изотопов в технических целях.
10. Рентгеновское излучение и его использование в технике и медицине.
11. Плазма — четвертое состояние вещества.
12. Аморфные вещества в природе, технике, быту.
13. Охрана окружающей среды от химического загрязнения. Количественные характеристики загрязнения окружающей среды.
14. Применение твердого и газообразного оксида углерода (IV).
15. Защита озонового экрана от химического загрязнения.
16. Грубодисперсные системы, их классификация и использование в профессиональной деятельности.
17. Косметические гели.
18. Применение суспензий и эмульсий в строительстве.
19. Минералы и горные породы как основа литосферы.
20. Растворы вокруг нас. Типы растворов.
21. Вода как реагент и среда для химического процесса.
22. Жизнь и деятельность С.Аррениуса.
23. Вклад отечественных ученых в развитие теории электролитической диссоциации.
24. Устранение жесткости воды на промышленных предприятиях.
25. Серная кислота — «хлеб химической промышленности».
26. Использование минеральных кислот на предприятиях различного профиля.
27. Оксиды и соли как строительные материалы.
28. История гипса.
29. Поваренная соль как химическое сырье.
30. Многоликий карбонат кальция: в природе, в промышленности, в быту.
31. Реакции горения на производстве и в быту.
32. Виртуальное моделирование химических процессов.
33. Электролиз растворов электролитов.
34. Электролиз расплавов электролитов.
35. Практическое применение электролиза: рафинирование, гальванопластика, гальваностегия.
36. История получения и производства алюминия.
37. Электролитическое получение и рафинирование меди.
38. Жизнь и деятельность Г.Дэви.
39. Роль металлов в истории человеческой цивилизации. История отечественной черной металлургии. Современное металлургическое производство.
40. История отечественной цветной металлургии. Роль металлов и сплавов в научно-техническом прогрессе.
41. Коррозия металлов и способы защиты от коррозии.
42. Инертные или благородные газы.
43. Рождающие соли — галогены.
44. История шведской спички.
45. История возникновения и развития органической химии.
46. Жизнь и деятельность А.М.Бутлерова.
47. Витализм и его крах.
48. Роль отечественных ученых в становлении и развитии мировой органической химии.
49. Современные представления о теории химического строения.
50. Экологические аспекты использования углеводородного сырья.
51. Экономические аспекты международного сотрудничества по использованию углеводородного сырья.

52.	История открытия и разработки газовых и нефтяных месторождений в Российской Федерации.
53.	Химия углеводородного сырья и моя будущая профессия.
54.	Углеводородное топливо, его виды и назначение.
55.	Синтетические каучуки: история, многообразие и перспективы.
56.	Резинотехническое производство и его роль в научно-техническом прогрессе.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов (оценочных средств) по дисциплине прилагается.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Вопросы для текущего контроля (опрос на практическом и лабораторном занятии), тестовые задания, реферат, ситуационные задания, вопросы к промежуточной аттестации (вопросы к экзамену).

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Кафиятуллина, А. Г.	Общая химия: учебное пособие	Ульяновск: Ульяновский государственный педагогический университет имени И.Н. Ульянова, 2015	http://www.iprbookshop.ru/59170.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	А.С. Кужаров, В.Э. Бурлакова	Неорганическая химия в техническом вузе: учеб.-метод. пособие	, 2008	https://ntb.donstu.ru/content/neorganicheskaya-himiya-v-tehnicheskom-vuze
Л2.2	Макарова, О. В.	Неорганическая химия: учебное пособие	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2010	http://www.iprbookshop.ru/730.html

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	И.Ю. Жукова, И.Н. Тягливая, Е.Н. Шубина	Химия высокомолекулярных соединений: методические указания к лабораторным занятиям: методические указания	, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/himiya-vysokomolekulyarnyh-soedineniy-metodicheskie-ukazaniya-k-laboratornym-zanyatiyam

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.2	И.Ю. Жукова, И.Н. Тягливая, Е.Н. Шубина	Химия высокомолекулярных соединений: методические указания к практическим занятиям: методические указания	, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/himiya-vysokomolekulyarnyh-soedineniy-metodicheskie-ukazaniya-k-prakticheskim-zanyatiyam
Л3.3	Сульдина, Т. И.	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа: лабораторный практикум	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018	http://www.iprbookshop.ru/70757.html

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Литвинова, Т. Н. Общая и неорганическая химия : учебник / Т. Н. Литвинова, А. В. Темзокова, А. Т. Тхакушинова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 554 c. — ISBN 978-5-222-35202-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/104644.html
Э2	Кафиятуллина А.Г. Общая химия [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Г. Кафиятуллина. — Электрон. текстовые данные. — Ульяновск: Ульяновский государственный педагогический университет имени И.Н. Ульянова, 2015. — 74 c. — 978-5-86045-779-9. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/59170.html
Э3	Кужаров А.С. Неорганическая химия в техническом вузе: учеб.-метод. пособие. / А.СКужаров, В.Э.Бурлакова. - Ростов н/Д: Издательский центр ДГТУ, 2008. - 60 с.
Э4	Саргаев, П.М. Неорганическая химия [Электронный ресурс] : учебное пособие / П.М. Саргаев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 384 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/36999.
Э5	Макарова О.В. Неорганическая химия [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Макарова. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2010. — 99 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/730.html
Э6	Лабораторный практикум по неорганической химии. В 2 частях. Ч.1. Физико-химические основы : учебно-методическое пособие / составители О. В. Алехина, А. А. Урядников, М. Н. Урядникова. — Тамбов : Тамбовский государственный университет имени Г.Р. Державина, 2020. — 98 c. — ISBN 978-5-00078-352-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/109754.html

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Microsoft Windows (лицензионное ПО)
6.3.1.2	Пакет офисных программ Microsoft Office (лицензионное ПО)
6.3.1.3	Acrobat DC (свободно распространяемое ПО)
6.3.1.4	Консультант Плюс (отечественное лицензионное ПО)
6.3.1.5	Виртуальный учебный комплекс по химии, включающий 8 виртуальных лабораторных работ: (лицензионное ПО)
6.3.1.6	1.Реакции ионного обмена.
6.3.1.7	2.Определение жесткости воды.
6.3.1.8	3.Электрохимическая коррозия металлов.
6.3.1.9	4.Гальванический элемент.
6.3.1.10	5.Определение среды раствора.
6.3.1.11	6.Электролиз.
6.3.1.12	7.Основные классы неорганических веществ и соединений.
6.3.1.13	8.Серная кислота и сульфаты.

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Элементы https://elementy.ru/

6.3.2.2	Химия онлайн https://himija-online.ru/
6.3.2.3	Коллекция полнотекстовых научных, энциклопедических изданий по химии https://xumuk.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	97 Лаборатория химии - учебная аудитория для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин:
7.2	- комплект учебной мебели для всех обучающихся по дисциплине;
7.3	- комплект учебной мебели для преподавателя;
7.4	- компьютерная техника: мобильный комплект мультимедийного оборудования (экран, проектор, ноутбук).
7.5	80 Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.
7.6	Оснащение: столы, стулья, компьютеры, принтер, копировальный аппарат.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Планирование и организация времени, необходимого для освоения дисциплины
Важным условием успешного освоения дисциплины является создание системы правильной организации труда, позволяющей распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком образовательного процесса. Большую помощь в этом может оказать составление плана работы на семестр, месяц, неделю, день. Следует осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Все задания к практическим занятиям, а также задания, вынесенные на самостоятельную работу, рекомендуется выполнять непосредственно после соответствующей темы лекционного курса, что способствует лучшему освоению материала, позволяет своевременно выявить и устранить «пробелы» в знаниях, систематизировать ранее пройденный материал, на его основе приступить к овладению новыми знаниями и навыками. Система обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций и практических занятий).

Методические рекомендации по освоению лекционного материала, подготовке к лекциям
Знакомство с дисциплиной происходит уже на первой лекции, где от обучающегося требуется не только внимание, но и самостоятельное оформление конспекта. При работе с конспектом лекций необходимо учитывать тот фактор, что одни лекции дают ответы на конкретные вопросы темы, другие – лишь выявляют взаимосвязи между явлениями, помогая студенту понять глубинные процессы развития изучаемого предмета как в истории, так и в настоящее время. Конспектирование лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность обучающегося. Конспект должен содержать существенные положения – не следует стремиться записать дословно всю лекцию. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные моменты. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателем. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения. Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов математической логики. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор (список рекомендованной литературы по дисциплине приведен в рабочей программе дисциплины). На лекциях преподаватель рассматривает вопросы программы курса, составленной в соответствии с государственным образовательным стандартом. Вследствие недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удается осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу обучающихся, рекомендуя ту или иную литературу. Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо изучать материалы лекций, используя конспекты и учебные пособия. Во время самостоятельной проработки лекционного материала особое внимание следует уделять возникшим вопросам, непонятным терминам, спорным точкам зрения. Подобные моменты следует выделить или выписать отдельно для дальнейшего обсуждения на практическом занятии. В случае необходимости следует обращаться к преподавателю за консультацией. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям
Подготовку к каждому практическому занятию обучающийся должен начинать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции,
а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к данной теме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо
выучить и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса. Результат такой работы должен проявиться в способности обучающегося свободно ответить на теоретические вопросы дисциплины, его

выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и успешной подготовке к иным средствам текущего контроля и промежуточной аттестации. В процессе подготовки к практическим занятиям обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал вследствие лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Таким образом, успешная организация времени по освоению дисциплины во многом зависит от наличия у студента умения самоорганизовывать себя и своё время для выполнения предложенных домашних заданий. При этом алгоритм подготовки будет следующим: 1 этап – поиск в литературе теоретической информации на предложенные преподавателем вопросы; 2 этап – осмысление полученной информации, освоение терминов и понятий; 3 этап – составление плана ответа на каждый вопрос; 4 этап – поиск примеров по данной проблематике (тестов, игр, упражнений и др.). В процессе изучения данной дисциплины учитывается посещаемость занятий, оценивается активность студентов на каждом занятии при обсуждении теоретических вопросов, а также качество и своевременность подготовки теоретических материалов, творческих заданий и презентаций, рефератов. Для успешного овладения дисциплиной необходимо выполнять следующие требования: 1) посещать все занятия, т.к. весь тематический материал взаимосвязан между собой , а пропуски лишь ухудшают качество усвоения; обязательно выполнять все домашние задания; 4) проявлять активность на занятиях и при подготовке, т.к. конечный результат овладения содержанием дисциплины необходим, в первую очередь, самому обучающемуся.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным занятиям
Лабораторные работы имеют целью углубить и закрепить полученные знания на лекциях и практических занятиях, практическое освоение обучаемыми научно-теоретических положений дисциплины, овладение понятийным аппаратом по изучаемым разделам (темам), методами экспериментальных и научных исследований, привитие навыков научного анализа и обобщения полученных результатов, навыков работы лабораторным оборудованием, контрольно-измерительными приборами и навыков вычисления погрешностей результатов измерений. Обязательным элементом в начале выполнения лабораторных работ является инструктаж студентов по мерам безопасности.
Лабораторная работа состоит из следующих этапов: доведение целей и решаемых задач каждой лабораторной работы; инструктаж обучающихся по мерам безопасности , проверка преподавателем подготовленности студентов и их допуск к выполнению работы; выполнение обучающимися экспериментального исследования под контролем преподавателя (лаборанта); оформление студентами результатов работы и формулирование выводов; защита отчетов по лабораторной работе.

Методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся
Самостоятельная работа обучающегося по изучению учебной дисциплины является важным условием освоения учебного материала и формирования компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. В процессе самостоятельной работы студент развивает свои аналитические способности, навыки самоорганизации, вырабатывает привычку систематического чтения и работы с литературой. При этом своевременная самостоятельная работа обучающегося позволяет минимизировать затраты, в том числе и временные, по изучению учебного материала и добиваться прочного его усвоения. Важно понимать, что самостоятельная работа по изучению теоретического материала представляет собой достаточно сложный и напряженный труд. В процессе обучения можно выделить следующие формы самостоятельной работы студентов: формирование представления об основных понятиях и категориях, на которых базируется специальное знание; изучение научной и учебной литературы при подготовке к текущему контролю и промежуточной аттестации; сбор информации для выполнения учебных заданий (библиотечные фонды, ресурсы электронно-библиотечных систем, информационные сети); разработка теоретической концепции для выполнения учебных заданий на основе собранной информации, учитывая собственный опыт. Исходными учебно-методическими документами в организации самостоятельной работы студентов являются рабочая программа учебной дисциплины, разработанная на кафедре в соответствии с действующим государственным образовательным стандартом, перечень учебных вопросов, научная и учебная литература, ключевые понятия и основные вопросы (проблемы), на которые необходимо обратить внимание в процессе самоподготовки.

Рекомендации по работе с литературой / подготовке реферата
Работу с литературой целесообразно начинать с изучения общих работ по теме, а также учебников и учебных пособий. Работу с источниками надо начинать с ознакомительного чтения, т.е. просмотреть текст, выделяя его структурные единицы, требующие вдумчивого, неторопливого чтения с «мысленной проработкой» материала, в котором приводится доказательство какого- либо утверждения. Такое чтение предполагает выделение: 1) главного в тексте; 2) основных аргументов; 3) выводов. Особое внимание следует обратить на то, вытекает тезис из аргументов или нет. Понятно, что умение таким образом работать с текстом приходит далеко не сразу. Наилучший способ научиться выделять главное в тексте – это сравнительное чтение, в ходе которого обучающийся знакомится с различными мнениями по одному и тому же вопросу, сравнивает весомость и доказательность аргументов сторон и делает вывод о наибольшей убедительности той или иной позиции. При наличии расхождений между авторами необходимо найти рациональное зерно у каждого из них, что позволит глубже усвоить предмет изучения и более критично оценивать изучаемые вопросы. Знакомясь с особыми позициями авторов, нужно определять их схожие суждения, аргументы, выводы, а затем сравнивать их между собой и применять из них ту, которая более убедительна. Следующим этапом работы с литературными источниками является создание конспектов, фиксирующих основные тезисы и аргументы. Можно делать записи на отдельных листах, которые потом легко систематизировать по отдельным темам изучаемого курса. Другой способ – это ведение тематических тетрадей-конспектов по одной какой-либо теме. Большие специальные работы монографического характера целесообразно конспектировать в отдельных тетрадях. Здесь важно вспомнить, что конспекты пишутся на одной стороне листа, с полями и достаточным для исправления и ремарок межстрочным расстоянием (эти правила соблюдаются для удобства

редактирования). Если в конспектах приводятся цитаты, то непременно должно быть дано указание на источник (автор, название, выходные данные, № страницы). Впоследствии эта информации может быть использована при написании текста реферата или иного задания. Таким образом, при работе с источниками и литературой важно уметь сопоставлять, сравнивать, классифицировать , систематизировать информацию в соответствии с определенной учебной задачей; обобщать полученную информацию, оценивать прочитанное; фиксировать основное содержание прочитанного; составлять план, формулировать тезисы; готовить и презентовать развернутые сообщения типа доклада; работать в разных режимах (индивидуально, в паре, в группе), взаимодействуя друг с другом; пользоваться реферативными и справочными материалами; обращаться за помощью, дополнительными разъяснениями к преподавателю.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Культура устной и письменной речи

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Общеобразовательные дисциплины**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 75,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	2		Итого	
Недель	17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	75,8	75,8	75,8	75,8
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

К.филол.н., доц., Смирнова Н.Г. _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент», Попова Г.Д. _____

Директор ООО «МС-К», Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины
Культура устной и письменной речи

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой В.Л. Кудашина, к.филол.н., доцент

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой В.Л. Кудашина, к.филол.н., доцент

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой В.Л. Кудашина, к.филол.н., доцент

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой В.Л. Кудашина, к.филол.н., доцент

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой В.Л. Кудашина, к.филол.н., доцент

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся универсальной компетенции, предусмотренной ФГОС ВО, что достигается в процессе формирования речевой культуры, повышения уровня практического владения современным русским литературным языком в разных сферах его функционирования, в устной и письменной разновидностях, на основе совершенствования коммуникативной, языковой, лингвистической, общекультурной компетенций. Наряду с образовательной практико-ориентированной целью данный курс реализует развивающие и воспитательные цели: развитие когнитивных и исследовательских умений, повышение общей гуманитарной культуры обучаемых, формирование уважительного отношения к национальным духовным ценностям, межкультурной толерантности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Владение системой знаний, умений и навыков по дисциплинам «Русский язык» и в соответствии с требованиями государственного стандарта среднего (полного) общего образования.
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Философия
2.2.2	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
2.2.3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.4	Сервисная деятельность
2.2.5	Менеджмент в сервисе
2.2.6	Философия
2.2.7	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
2.2.8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.9	Сервисная деятельность
2.2.10	Менеджмент в сервисе

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-4.2: Выбирает на государственном языке коммуникативно приемлемый стиль общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания: понятийный аппарат дисциплины; функции языка в обществе; статус русского языка как государственного языка Российской Федерации; компоненты культуры речи; система норм современного русского языка на фонетическом, лексическом, грамматическом уровнях в его устной и письменной формах; особенности устной и письменной речи; коммуникативные качества речи; функциональные стили современного русского литературного языка; слагаемые речевого общения, правила речевого поведения в различных коммуникативных ситуациях; способы и межкультурные особенности проявления невербальной коммуникации; основы риторической культуры
Уровень 2	общие, не структурированныие знания: понятийный аппарат дисциплины; функции языка в обществе; статус русского языка как государственного языка Российской Федерации; компоненты культуры речи; система норм современного русского языка на фонетическом, лексическом, грамматическом уровнях в его устной и письменной формах; особенности устной и письменной речи; коммуникативные качества речи; функциональные стили современного русского литературного языка; слагаемые речевого общения, правила речевого поведения в различных коммуникативных ситуациях; способы и межкультурные особенности проявления невербальной коммуникации; основы риторической культуры
Уровень 3	сформированные системные знания: понятийный аппарат дисциплины; функции языка в обществе; статус русского языка как государственного языка Российской Федерации; компоненты культуры речи;

	система норм современного русского языка на фонетическом, лексическом, грамматическом уровнях в его устной и письменной формах; особенности устной и письменной речи; коммуникативные качества речи; функциональные стили современного русского литературного языка; слагаемые речевого общения, правила речевого поведения в различных коммуникативных ситуациях; способы и межкультурные особенности проявления невербальной коммуникации; основы риторической культуры
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения демонстрировать речевую культуру на основе знания норм русского литературного языка, основных качеств речи, стилей современного русского литературного языка, функций языка в обществе; использовать ключевые понятия курса; выявлять типичные ошибки в устной и письменной речи; выбирать языковые средства в соответствии с ситуацией общения, трансформировать вербальный и невербальный материал в соответствии с коммуникативной задачей; соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения; использовать лингвистические словари для решения конкретных коммуникативных и познавательных задач
Уровень 2	частично сформированные умения демонстрировать речевую культуру на основе знания норм русского литературного языка, основных качеств речи, стилей современного русского литературного языка, функций языка в обществе; использовать ключевые понятия курса; выявлять типичные ошибки в устной и письменной речи; выбирать языковые средства в соответствии с ситуацией общения, трансформировать вербальный и невербальный материал в соответствии с коммуникативной задачей; соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения; использовать лингвистические словари для решения конкретных коммуникативных и познавательных задач
Уровень 3	сформированные умения демонстрировать речевую культуру на основе знания норм русского литературного языка, основных качеств речи, стилей современного русского литературного языка, функций языка в обществе; использовать ключевые понятия курса; выявлять типичные ошибки в устной и письменной речи; выбирать языковые средства в соответствии с ситуацией общения, трансформировать вербальный и невербальный материал в соответствии с коммуникативной задачей; соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения; использовать лингвистические словари для решения конкретных коммуникативных и познавательных задач
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированными навыками и опытом применения норм современного русского литературного языка в его устной и письменной формах; самостоятельного получения, систематизации, интерпретации, использования, обобщения, обновления и критической оценки информации из различных источников, в том числе навыками аналитико-поисковой работы с различными типами лингвистических словарей; риторической культурой
Уровень 2	частично сформированными навыками и опытом применения норм современного русского литературного языка в его устной и письменной формах; самостоятельного получения, систематизации, интерпретации, использования, обобщения, обновления и критической оценки информации из различных источников, в том числе навыками аналитико-поисковой работы с различными типами лингвистических словарей; риторической культурой
Уровень 3	сформированными навыками и опытом применения норм современного русского литературного языка в его устной и письменной формах; самостоятельного получения, систематизации, интерпретации, использования, обобщения, обновления и критической оценки информации из различных источников, в том числе навыками аналитико-поисковой работы с различными типами лингвистических словарей; риторической культурой

УК-4.3: Публично выступает на русском языке, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания: понятийный аппарат дисциплины; система норм современного русского языка на фонетическом, лексическом, грамматическом уровнях в его устной форме; особенности устной речи; коммуникативные качества речи; функциональные стили современного русского литературного языка; основы риторической культуры

Уровень 2	общие, не структурированные знания: понятийный аппарат дисциплины; система норм современного русского языка на фонетическом, лексическом, грамматическом уровнях в его устной форме; особенности устной речи; коммуникативные качества речи; функциональные стили современного русского литературного языка; основы риторической культуры
Уровень 3	сформированные системные знания: понятийный аппарат дисциплины; система норм современного русского языка на фонетическом, лексическом, грамматическом уровнях в его устной форме; особенности устной речи; коммуникативные качества речи; функциональные стили современного русского литературного языка; основы риторической культуры
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения: демонстрировать речевую культуру на основе знания норм русского литературного языка применительно к устной речи, основных качеств речи, стилей современного русского литературного языка; реализовывать на практике теоретические основы риторической культуры; выявлять типичные ошибки в устной речи; выбирать языковые средства в соответствии с ситуацией общения и коммуникативной задачей
Уровень 2	частично сформированные умения: демонстрировать речевую культуру на основе знания норм русского литературного языка применительно к устной речи, основных качеств речи, стилей современного русского литературного языка; реализовывать на практике теоретические основы риторической культуры; выявлять типичные ошибки в устной речи; выбирать языковые средства в соответствии с ситуацией общения и коммуникативной задачей
Уровень 3	сформированные умения: демонстрировать речевую культуру на основе знания норм русского литературного языка применительно к устной речи, основных качеств речи, стилей современного русского литературного языка; реализовывать на практике теоретические основы риторической культуры; выявлять типичные ошибки в устной речи; выбирать языковые средства в соответствии с ситуацией общения и коммуникативной задачей
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированными навыками и опытом подготовки и реализации публичного выступления
Уровень 2	частично сформированными навыками и опытом подготовки и реализации публичного выступления
Уровень 3	сформированными навыками и опытом подготовки и реализации публичного выступления

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	статус русского языка как государственного языка Российской Федерации;
3.1.2	понятийный аппарат дисциплины;
3.1.3	функции языка в обществе;
3.1.4	компоненты культуры речи;
3.1.5	систему норм современного русского языка на фонетическом, лексическом, грамматическом уровнях в его устной и письменной формах;
3.1.6	особенности устной и письменной речи;
3.1.7	коммуникативные качества речи;
3.1.8	функциональные стили современного русского литературного языка;
3.1.9	слагаемые речевого общения, правила речевого поведения в различных коммуникативных ситуациях;
3.1.10	основы невербальной коммуникации
3.1.11	основы риторической культуры
3.2	**Уметь:**
3.2.1	демонстрировать речевую культуру на основе знания норм русского литературного языка, основных качеств речи, стилей современного русского литературного языка, функций языка в обществе;
3.2.2	использовать ключевые понятия курса;
3.2.3	выявлять типичные ошибки в устной и письменной речи;
3.2.4	выбирать языковые средства в соответствии с ситуацией общения, трансформировать вербальный и невербальный материал в соответствии с коммуникативной задачей;
3.2.5	соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения;

3.2.6	использовать лингвистические словари для решения конкретных коммуникативных и познавательных задач
3.3	**Владеть:**
3.3.1	навыками и опытом применения норм современного русского литературного языка в его устной и письменной формах;
3.3.2	самостоятельного получения, систематизации, интерпретации, использования, обобщения, обновления и критической оценки информации из различных источников, в том числе навыками аналитико-поисковой работы с различными типами лингвистических словарей;
3.3.3	риторической культурой;
3.3.4	навыками и опытом подготовки и реализации публичного выступления

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1. Культура речи: общие понятия						
1.1	Культура устной и письменной речи как научная и учебная дисциплина, актуальность изучения культуры речи. Понятие культуры речи. Аспекты культуры речи. Мышление, язык, речь. Язык как знаковая система. Функции языка. Устная и письменная речь. Речевое общение, речевая ситуация. /Лек/	2	2	УК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
1.2	Культура речи как предмет изучения. Аспекты культуры речи: нормативный, коммуникативный, этический. Коммуникативные качества речи. Знаковый характер языка. Язык и речь. Функции языка. Речевое общение. Речевое взаимодействие. Основные единицы общения. /Пр/	2	2	УК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э4 Э5	0	
1.3	Поиск цитат о языке, его роли в жизни человека и общества, о русском языке в частности. Изучение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям. /Ср/	2	3	УК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
	Раздел 2. Современный русский литературный язык. Нормы современного русского литературного языка						
2.1	Язык как национально-культурное явление. Понятие «современный русский литературный язык». Язык как национально- культурное явление. Русский язык как способ существования русского национального мышления и русской культуры. Понятие «современный русский литературный язык». Языковая политика и современный статус русского языка. /Лек/	2	2	УК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э4 Э5	0	
2.2	Русский национальный язык и формы его существования. Высказывания о русском языке. Современный русский литературный язык, его формы и разновидности. Государственная политика в области русского языка. Современная речевая ситуация (XX–нач. XXI вв.) /Пр/	2	2	УК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

2.3	Изучение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям. Определение темы реферата, подбор источников. /Ср/	2	6	УК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.4	Коммуникативный и нормативный аспекты речи. Коммуникативный аспект культуры речи. Система коммуникативных качеств речи. Понятие коммуникативной неудачи (коммуникативный сбой). Нормативный аспект культуры речи. Норма, её роль в становлении и развитии литературного языка. Понятие нормы. Нормы русского литературного языка. Варианты норм, типы норм. Кодифицирование нормы, типы словарей. /Лек/	2	2	УК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4 Э8	0	
2.5	Коммуникативные качества речи. Что такое коммуникативная неудача (сбой) и её возможные причины. Понятие языковой нормы. Виды языковых норм. Вариативность и норма. /Пр/	2	4	УК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э3 Э4 Э5 Э8	0	
2.6	Основные типы словарей. Нормативные словари. Толковые словари. Специальные (аспектные) словари. Изучение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям. Работа над рефератом. /Ср/	2	6	УК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э8	0	
2.7	Орфоэпические нормы. Нормы постановки ударения (акцентологические нормы). Нормы произношения гласных звуков. Нормы произношения согласных звуков. Особенности произношения иноязычных слов. /Лек/	2	2	УК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э4 Э8	0	
2.8	Русское литературное произношение. Полный и неполный стили произношения. Правила произношения гласных звуков. Основные особенности произношения согласных в русском языке (твёрдость /мягкость, глухость/звонкость русских согласных). Произношение ряда орфографических сочетаний (ЧН, ЧТ, ЩН, ЗЖ, СЧ, ДЧ, ТЧ, ДЦ, ТЦ, ТСЯ, ТЬСЯ). Особенности произношения имен и отчеств. Произношение заимствованных слов. Особенности русского ударения. /Пр/	2	2	УК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э2 Э4 Э7 Э8	0	
2.9	Особенности произношения имён и отчеств. Изучение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям. Работа над рефератом. /Ср/	2	6	УК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э7 Э8	0	

2.10	Лексические нормы. Стилистическая окрашенность лексики. Лексический состав СРЛЯ с точки зрения сферы употребления (общенародная лексика, лексика ограниченного употребления). Предметная и номинативная точность речи. Проблема лексической сочетаемости. Проблема речевой избыточности. Уместность словоупотребления. Логические ошибки словоупотребления. Чистота речи. /Лек/	2	2	УК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э4 Э8	0	
2.11	Понятие стилистической окрашенности лексики. Лексика ограниченного употребления. Лексические нормы с точки зрения точности речи, грамотной лексической сочетаемости, лаконичности речи, уместности словоупотребления, чистоты речи. Паронимы. Плеоназм. Тавтология. Практические задания. /Пр/	2	1	УК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э3 Э4 Э8	0	
2.12	Изучение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям. Работа над рефератом. /Ср/	2	8	УК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э3 Э4 Э8	0	
2.13	Грамматические нормы: морфологические и синтаксические нормы. Понятие морфологических и синтаксических норм. Нормы употребления имен существительных. Нормы употребления имен прилагательных. Нормы употребления местоимений. Нормы употребления глаголов. /Лек/	2	2	УК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э2 Э4 Э8	0	
2.14	Грамматические трудности определения категории рода существительных. Склонение некоторых имён и фамилий. Особенности употребления форм степеней сравнения прилагательных. Особенности употребления имён числительных (склонение количественных числительных, склонение сложных слов, в состав которых входят числительные). Практические упражнения. /Пр/	2	1	УК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э4 Э8	0	
2.15	Изучение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям. /Ср/	2	9	УК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э2 Э4	0	
	Раздел 3. Функциональные стили современного русского литературного языка. Взаимодействие функциональных стилей.						

3.1	Функциональные стили современного русского языка. Общая характеристика понятия «функциональный стиль речи» (определение, стилеобразующие факторы, подстилевое и жанровое своеобразие). Взаимодействие стилей. Общая характеристика разговорного стиля, стиля художественной литературы, научного, общественно-публицистического стилей речи. /Лек/	2	2	УК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
3.2	Понятие функционального стиля. Общая характеристика функциональных стилей речи. Общая характеристика основных жанров научного стиля. Разговорная речь в системе функциональных разновидностей русского литературного языка. Изобразительные средства речи. Невербальные средства общения. /Пр/	2	2	УК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э3 Э4 Э5	0	
3.3	Изучение теоретического материала, подготовка к практическому занятию. /Ср/	2	8	УК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
3.4	Официально-деловой стиль. Общая характеристика официально-делового стиля: сфера функционирования, жанры, стилевые черты. Лексические особенности официально-делового стиля. Грамматические особенности официально-делового стиля. Понятие делового документа. Основные функции документов и их классификация. Унификация и стандартизация документов. Реквизиты. Интернациональные свойства русской официально-деловой письменной речи. /Лек/	2	2	УК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
3.5	Официально-деловой стиль: определение, функции, признаки. Лексические и синтаксические особенности официально-делового стиля. Общая характеристика основных жанров официально-делового стиля. Определение унификации и стандартизации. Что такое реквизиты? Требования к минимальному составу реквизитов. Практическая работа. /Пр/	2	2	УК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э3	0	
3.6	Изучение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям.Работа с образцами документов административно-канцелярского подстиля. /Ср/	2	11,8	УК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э4	0	
	Раздел 4. Особенности устной публичной речи. Особенности электронной коммуникации.						

4.1	Особенности устной публичной речи. Роды и виды красноречия. Основы ораторского искусства. Личные качества, знания, навыки и умения оратора. Подготовка публичного выступления, основные этапы подготовки. Риторический канон. Логические и интонационно-мелодические закономерности речи. Произнесение речи: работа оратора с аудиторией. Особенности электронной коммуникации. /Ср/	2	18	УК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
4.2	Приём зачета. /ИКР/	2	0,2	УК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы для проведения промежуточного контроля (вопросы к зачёту)

1. Русский язык в современном мире. Государственная политика в области русского языка. Русский язык как средство межкультурного взаимодействия в многонациональном государстве.
2. Литературный язык как высшая форма русского национального языка. Нелитературные формы национального языка.
3. Язык как знаковая система. Функции языка.
4. Язык и речь.
5. Устная и письменная разновидности литературного языка.
6. Понятие о культуре речи. её составляющие (три аспекта культуры речи).
7. Нормативный аспект культуры речи. Языковая норма. Вариантность норм. Классификация норм.
8. Орфоэпические нормы. Основные правила литературного произношения в современном русском литературном языке.
9. Лексические нормы современного русского литературного языка. Алогизм. Речевая избыточность. Лексическая сочетаемость.
10. Морфологические нормы русского литературного языка. Род несклоняемых имен существительных. Род сложносокращённых слов.
11. Формы и особенности электронной коммуникации.
12. Синтаксические нормы. Примеры нарушения синтаксических норм.
13. Богатство русской речи. Паронимы. Омонимы.
14. Богатство русской речи. Антонимы. Синонимы. Многозначность слова.
15. Коммуникативные качества речи.
16. Функциональные стили современного русского литературного языка.
17. Научный стиль, его особенности. Терминосистемы. Язык символов.
18. Публицистический стиль, его стилевые черты, сфера функционирования, жанры.
19. Официальность, стандартность и точность как ведущие черты делового стиля.
20. Приемы унификации языка служебных документов.
21. Документ; комплекс реквизитов; формуляр документа.
22. Личные (официальные) документы. Заявление. Автобиография. Доверенность. Резюме. Объяснительная записка.
23. Лексическая система официально делового стиля. Канцеляризмы.
24. Изобразительно-выразительные средства языка (метафора, метонимия, синекдоха, сравнение, эпитет, гипербола, литота, аллегория, олицетворение, оксюморон, градация, перифраз, антитеза).
25. Разговорная речь в системе функциональных разновидностей русского литературного языка.
26. Роды и виды ораторской речи.
27. Основные этапы подготовки к публичному выступлению. Риторический канон.
28. Оратор и его аудитория. Установление контакта со слушателями. Особенности аудитории. Поведение и внешний вид оратора.
29. Новые явления в разговорном языке начала XXI века (заимствования, жаргоны, просторечие, язык молодёжи).
30. Невербальные средства общения.

5.2. Темы письменных работ

Примерные темы рефератов

1.Русский язык в современном мире.
2.Язык, речь, мышление.
3.Ораторское искусство в Древней Греции.
4.Ораторское искусство в Древнем Риме.
5.Роль М.В. Ломоносова в становлении и развитии русского языка.
6.Влияние реформ Петра Первого на развитие русского языка.
7.Риторические традиции в России.
8.Изобразительно-выразительные средства языка. Тропы и стилистические фигуры.

9.Успешное межличностное и межкультурное взаимодействие: условия общения и причины коммуникативных неудач.
10.Роль невербальных компонентов в речевом общении.
11.Речевой этикет, его основные функции и правила.
12.Изменение нормы литературного языка от Пушкина до наших дней.
13.Норма в терминологии. Виды терминосистем.
14.Разговорная речь как особая речевая система.
15.Средства массовой информации и культура речи.
16.Соотношение понятий "литературный язык" и "язык художественной литературы".
17.Правильность письменной речи: русская пунктуация (три принципа пунктуации, функции знаков препинания, нормы обязательные и факультативные).
18.Деловая беседа (цели, задачи, виды, структура).
19.Деловое совещание (цели, задачи, виды, факторы успеха), деловые переговоры.
20.Профессиональный жаргон и его место в системе современного русского языка.
21.Культура дискутивно-полемической речи. Виды споров, логические уловки в споре.
22.Интонация как средство передачи смысла и его эмоциональных характеристик.
23.Почему мы так говорим? (Из истории слов и выражений).
24.Межличностное и межкультурное взаимодействие и культура телефонного разговора.
25.Интернет как современная форма межличностного и межкультурного взаимодействия. Особенности общения в Интернете.
26.Интернет: коммуникативные особенности пользователей.
27.Своеобразие языка телевидения как средства массовой коммуникации.
28.Специфика языка печати как средства массовой коммуникации.
29.Проблемы заимствований в современном русском языке.
30.Способы повышения речевой культуры.
31.Речевая культура молодежи.
32.Употребление местоимений «ты» и «Вы» в современной речи.
33.Проблемы восприятия устной речи.
34.Изменения в русском речевом этикете последних лет.
35.Социально обусловленные формы обращения в русском языке.
36.Особенности профессиональной речи представителей моей будущей профессии.
37.Презентация как речевой жанр.
38.Собеседование при приеме на работу как речевой жанр.
39.Языковой облик газеты/журнала (по выбору студента).
40.Виды и причины языковых ошибок и коммуникативных неудач.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов (оценочных средств) по дисциплине прилагается.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Вопросы для проведения текущего контроля, тесты, реферат, ситуационные задания, вопросы для проведения промежуточной аттестации.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Решетникова, Е. В.	Русский язык и культура речи: учебное пособие	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018	http://www.iprbookshop.ru/70278.html
Л1.2	Волосков И.В.	Русский язык и культура речи с основами стилистики: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019	http://znanium.com/catalog/document?id=326276

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Голуб, И. Б., Неклюдов, В. Д.	Русская риторика и культура речи: учебное пособие	Москва: Логос, 2014	http://www.iprbookshop.ru/51640.html
Л2.2	Веселкова Т. В., Выходцева И. С., Любезнова Н. В.	Культура устной и письменной коммуникации: Учебное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2016	http://www.iprbookshop.ru/54473.html

6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	Л.К. Алахвердиева, И.А. Животкова, А.В. Жумабаева	Культура устной и письменной речи: методические указания для самостоятельной работы студентов: методические указания	, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/kultura-ustnoy-i-pismennoy-rechi-metodicheskie-ukazaniya-dlya-samostoyatelnoy-raboty-studentov
Л3.2	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
Э1	Лапынина Н.Н. Русский язык и культура речи [Электронный ресурс]: курс лекций/ Лапынина Н.Н.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2012.— 161 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/22667
Э2	Русский язык и культура речи [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов/ Е.Н. Бегаева [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Научная книга, 2012.— 276 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/6332
Э3	Вельчева Л.А. Стилистика и культура речи. Часть 1. Теоретические основы [Электронный ресурс]/ Вельчева Л.А.— Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Графа, 2013.— 207 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/21912
Э4	Зверева Е.Н. Русский язык и культура речи в профессиональной коммуникации [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Зверева Е.Н., Хромов С.С.— Электрон. текстовые данные.— М.: Евразийский открытый институт, 2012.— 432 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14648
Э5	Крылова В.П. Русский язык и культура речи в таблицах [Электронный ресурс]: орфоэпические, грамматические и стилистические нормы русского литературного языка. Учебное пособие/ Крылова В.П., Мастюгина Е.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Московский государственный строительный университет, ЭБС АСВ, 2012.— 112 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/20027
Э6	Просодия публичной речи [Электронный ресурс]: монография/ Е.Л. Фрейдина [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Прометей, 2013.— 224 с. - http://www.iprbookshop.ru/24015
Э7	Малышева Е.Г. Современный русский язык. Фонетика. Орфоэпия [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Малышева Е.Г., Рогалева О.С.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный университет им. Ф.М. Достоевского, 2012.— 172 с.- http://www.iprbookshop.ru/24939
Э8	Новикова Л.И. Правильность русской речи. Часть I [Электронный ресурс]: справочник по культуре речи/ Новикова Л.И.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский государственный университет правосудия, 2016.— 216 с.- http://www.iprbookshop.ru/49609
Э9	Голуб И.Б. Русская риторика и культура речи [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Б. Голуб, В.Д. Неклюдов. — Электрон. текстовые данные. — М. : Логос, 2014. — 328 с. — 978-5-98704-603-6. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/51640.html
Э10	Штрекер Н.Ю. Русский язык и культура речи [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов / Н.Ю. Штрекер. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015. — 351 с. — 978-5-238-02093-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/52560.html
Э11	Веселкова Т.В. Культура устной и письменной коммуникации [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.В. Веселкова, И.С. Выходцева, Н.В. Любезнова. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2016. — 268 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/54473.html

Э12	Русский язык и культура речи [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов / М.В. Невежина [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. — 351 c. — 5-238-00860-0. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/8576.html
Э13	Решетникова Е.В. Русский язык и культура речи [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.В. Решетникова. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 118 c. — 978-5-4486-0064-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/70278.html
Э14	Камнева Н.В. Русский язык и культура речи [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.В. Камнева, Л.В. Шевченко. — Электрон. текстовые данные. — Томск: Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, Эль Контент, 2013. — 124 c. — 978-5-4332-0081-4. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/13902.html
Э15	Зверева Е.Н. Русский язык и культура речи в профессиональной коммуникации [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.Н. Зверева, С.С. Хромов. — Электрон. текстовые данные. — М. : Евразийский открытый институт, 2012. — 432 c. — 978-5-374-00575-2. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14648.html Скачать библиографическую запись
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Microsoft Windows (лицензионное ПО)
6.3.1.2	Пакет офисных программ Microsoft Office (лицензионное ПО)
6.3.1.3	Acrobat DC (свободно распространяемое ПО)
6.3.1.4	Консультант Плюс (отечественное лицензионное ПО)
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ http://gramota.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	74 (Лаборатория естественнонаучных дисциплин - учебная аудитория для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин:
7.2	- комплект учебной мебели для всех обучающихся по дисциплине;
7.3	- комплект учебной мебели для преподавателя;
7.4	- учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации (стенды «Определения культуры речи и ее аспектов», «Нормы русского литературного языка», «Основные единицы речевого общения», «Изобразительно-выразительные средства языка», «Подготовка к публичному выступлению», «Высказывания классиков о русском языке»);
7.5	- компьютерная техника: мобильный комплект мультимедийного оборудования (экран, проектор, ноутбук).
7.6	80 Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.
7.7	Оснащение: столы, стулья, компьютеры, принтер, копировальный аппарат.
7.8	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Планирование и организация времени, необходимого для освоения дисциплины
Важным условием успешного освоения дисциплины является создание системы правильной организации труда, позволяющей распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком образовательного процесса. Большую помощь в этом может оказать составление плана работы на семестр, месяц, неделю, день. Следует осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Все задания к практическим занятиям, а также задания, вынесенные на самостоятельную работу, рекомендуется выполнять непосредственно после соответствующей темы лекционного курса, что способствует лучшему освоению материала, позволяет своевременно выявить и устранить «пробелы» в знаниях, систематизировать ранее пройденный материал, на его основе приступить к овладению новыми знаниями и навыками. Система обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций и практических занятий), работа на которых обладает определенной спецификой.

Методические рекомендации по освоению лекционного материала, подготовке к лекциям
Знакомство с дисциплиной происходит уже на первой лекции, где от обучающегося требуется не только внимание, но и самостоятельное оформление конспекта. При работе с конспектом лекций необходимо учитывать тот фактор, что одни лекции дают ответы на конкретные вопросы темы, другие – лишь выявляют взаимосвязи между явлениями, помогая студенту понять глубинные процессы развития изучаемого предмета как в истории, так и в настоящее время. Конспектирование лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность обучающегося. Конспект должен содержать существенные положения – не следует стремиться записать дословно всю лекцию. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные моменты. Конспект лекции лучше

подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения. Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор (список рекомендованной литературы по дисциплине приведен в рабочей программе дисциплины). На лекциях преподаватель рассматривает вопросы программы курса, составленной в соответствии с государственным образовательным стандартом. Вследствие недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удается осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу обучающихся, рекомендуя ту или иную литературу. Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо изучать материалы лекций, используя конспекты и учебные пособия. Во время самостоятельной проработки лекционного материала особое внимание следует уделять возникшим вопросам, непонятным терминам, спорным точкам зрения. Подобные моменты следует выделить или выписать отдельно для дальнейшего обсуждения на семинарском (практическом) занятии. В случае необходимости следует обращаться к преподавателю за консультацией. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям
Подготовку к каждому практическому занятию обучающийся должен начинать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции,
а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к данной теме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо
выучить и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса. Результат такой работы должен проявиться в способности обучающегося свободно ответить на теоретические вопросы дисциплины, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и успешной подготовке к иным средствам текущего контроля и промежуточной аттестации. В процессе подготовки к практическим занятиям обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал вследствие лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Таким образом, успешная организация времени по освоению дисциплины во многом зависит от наличия у студента умения самоорганизовывать себя и своё время для выполнения предложенных домашних заданий. При этом алгоритм подготовки будет следующим: 1 этап – поиск в литературе теоретической информации на предложенные преподавателем вопросы; 2 этап – осмысление полученной информации, освоение терминов и понятий; 3 этап – составление плана ответа на каждый вопрос; 4 этап – поиск примеров по данной проблематике (тестов, игр, упражнений и др.). В процессе изучения данной дисциплины учитывается посещаемость занятий, оценивается активность студентов на каждом занятии при обсуждении теоретических вопросов, а также качество и своевременность подготовки теоретических материалов, творческих заданий и презентаций, рефератов. Для успешного овладения дисциплиной необходимо выполнять следующие требования: 1) посещать все занятия, т.к. весь тематический материал взаимосвязан между собой и теоретического овладения пропущенного недостаточно для качественного усвоения; 2) все рассматриваемые на занятиях вопросы обязательно фиксировать в отдельную тетрадь; 3) обязательно выполнять все домашние задания; 4) проявлять активность на занятиях и при подготовке, т.к. конечный результат овладения содержанием дисциплины необходим, в первую очередь, самому обучающемуся.

Методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся
Самостоятельная работа обучающегося по изучению учебной дисциплины является важным условием освоения учебного материала и формирования компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. В процессе самостоятельной работы обучающийся развивает свои аналитические способности, навыки самоорганизации, вырабатывает привычку систематического чтения и работы с литературой. При этом своевременная самостоятельная работа обучающегося позволяет минимизировать затраты, в том числе и временные, по изучению учебного материала и добиваться прочного его усвоения. Важно понимать, что самостоятельная работа по изучению теоретического материала представляет собой достаточно сложный и напряженный труд. Вузовская практика позволяет выделить следующие формы самостоятельной работы обучающегося: формирование представления об основных понятиях и категориях, на которых базируется специальное знание; изучение научной и учебной литературы при подготовке к текущему контролю и промежуточной аттестации; сбор информации для выполнения учебных заданий, используя традиционные и современные источники (библиотечные фонды, ресурсы электронно-библиотечных систем, глобальные информационные сети); разработка теоретической концепции для выполнения учебных заданий на основе собранной информации, учитывая собственный социальный опыт; подготовка тезисов доклада или сообщения для участия в научных конференциях по актуальным проблемам. Исходными учебно-методическими документами в организации самостоятельной работы обучающегося являются рабочая программа учебной дисциплины, разработанная на кафедре в соответствии с действующим государственным образовательным стандартом, перечень учебных вопросов, научная и учебная литература, ключевые понятия и основные вопросы (проблемы), на которые необходимо обратить внимание в процессе самоподготовки.

Рекомендации по работе с литературой / подготовке реферата

Работу с литературой целесообразно начинать с изучения общих работ по теме, а также учебников и учебных пособий. Далее рекомендуется перейти к анализу монографий и статей, рассматривающих отдельные аспекты проблем, изучаемых в рамках курса, а также официальных материалов и неопубликованных документов (научно-исследовательские работы, диссертации), в которых могут содержаться основные вопросы изучаемой проблемы. Работу с источниками надо начинать с ознакомительного чтения, т.е. просмотреть текст, выделяя его структурные единицы. При ознакомительном чтении закладками отмечаются те страницы, которые требуют более внимательного изучения. В зависимости от результатов ознакомительного чтения выбирается дальнейший способ работы с источником. Если для разрешения поставленной задачи требуется изучение некоторых фрагментов текста, то используется метод выборочного чтения. Избранные фрагменты или весь текст (если он целиком имеет отношение к теме) требуют вдумчивого, неторопливого чтения с «мысленной проработкой» материала. Такое чтение предполагает выделение: 1) главного в тексте; 2) основных аргументов; 3) выводов. Особое внимание следует обратить на то, вытекает тезис из аргументов или нет. Необходимо также проанализировать, какие из утверждений автора носят проблематичный, гипотетический характер и уловить скрытые вопросы. Понятно, что умение таким образом работать с текстом приходит далеко не сразу. Наилучший способ научиться выделять главное в тексте, улавливать проблематичный характер утверждений, давать оценку авторской позиции – это сравнительное чтение, в ходе которого обучающийся знакомится с различными мнениями по одному и тому же вопросу, сравнивает весомость и доказательность аргументов сторон и делает вывод о наибольшей убедительности той или иной позиции. Если в литературе встречаются разные точки зрения по тому или иному вопросу, нельзя их отвергать, не разобравшись. При наличии расхождений между авторами необходимо найти рациональное зерно у каждого из них, что позволит глубже усвоить предмет изучения и более критично оценивать изучаемые вопросы. Знакомясь с особыми позициями авторов, нужно определять их схожие суждения, аргументы, выводы, а затем сравнивать их между собой и применять из них ту, которая более убедительна. Следующим этапом работы с литературными источниками является создание конспектов, фиксирующих основные тезисы и аргументы. Можно делать записи на отдельных листах, которые потом легко систематизировать по отдельным темам изучаемого курса. Другой способ – это ведение тематических тетрадей-конспектов по одной какой-либо теме. Большие специальные работы монографического характера целесообразно конспектировать в отдельных тетрадях. Здесь важно вспомнить, что конспекты пишутся на одной стороне листа, с полями и достаточным для исправления и ремарок межстрочным расстоянием (эти правила соблюдаются для удобства редактирования). Если в конспектах приводятся цитаты, то непременно должно быть дано указание на источник (автор, название, выходные данные, № страницы). Впоследствии эта информации может быть использована при написании текста реферата или иного задания. Таким образом, при работе с источниками и литературой важно уметь: сопоставлять, сравнивать, классифицировать, группировать, систематизировать информацию в соответствии с определенной учебной задачей; обобщать полученную информацию, оценивать прослушанное и прочитанное; фиксировать основное содержание сообщений; формулировать устно и письменно основную идею сообщения; составлять план, формулировать тезисы; готовить и презентовать развернутые сообщения типа доклада; работать в разных режимах (индивидуально, в паре, в группе), взаимодействуя друг с другом; пользоваться реферативными и справочными материалами; обращаться за помощью, дополнительными разъяснениями к преподавателю; пользоваться лингвистической или контекстуальной догадкой, словарями различного характера, различного рода подсказками, опорами в тексте (ключевые слова, структура текста, предваряющая информация и др.); использовать при говорении и письме перифраз, синонимичные средства, слова-описания общих понятий, разъяснения, примеры, толкования, «словотворчество»; повторять или перефразировать реплику собеседника в подтверждении понимания его высказывания или вопроса.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Правовое обеспечение профессиональной деятельности

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Общеобразовательные дисциплины**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 75,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	7		Итого	
Недель	17			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	75,8	75,8	75,8	75,8
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

К.ф.н., доц., Гринева С.В. _____

Рецензент(ы):

Зам.директора ООО "Ориент" Г.Д. Попова _____

*Директор ООО "МС-К" О.В. Сорокина*_____

Рабочая программа дисциплины

Правовое обеспечение профессиональной деятельности

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Общеобразовательные дисциплины

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент Кудашина В.Л.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент Кудашина В.Л.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент Кудашина В.Л.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент Кудашина В.Л.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент Кудашина В.Л.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью освоения дисциплины "Правовое обеспечение профессиональной деятельности" является получение будущими специалистами знаний о правовых нормах, регулирующих их профессиональную деятельность, формирование экономического мышления и развитие гражданско-правовой активности, ответственности, правосознания, правовой культуры, необходимых для эффективного выполнения основных социальных ролей в обществе, достижения благосостояния, повышения творческого потенциала, обеспечения безопасности работника и трудового коллектива.
1.2	Задачами освоения дисциплины являются: свободное и грамотное использование систем российского и международного законодательства с учетом происходящих изменений, умение работать с нормативно-правовыми документами, регламентирующими профессиональную деятельность и регулирующими предпринимательскую деятельность в области экономики, финансов, разрешения экономических споров, трудовых правоотношений, административных правонарушений, социальной защиты граждан, административно-правовой ответственности, безопасности труда и противодействия коррупционной деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплина входит в базовую часть цикла гуманитарных, социальных и экономических дисциплин образовательной программы бакалавра. Обучающийся должен иметь знания в объеме среднего (полного) общего образования, а также из уже изученных дисциплин ОПОП:
2.1.2	Безопасность жизнедеятельности
2.1.3	Профессиональная этика и этикет
2.1.4	Философия
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Стандартизация и сертификация в сервисе
2.2.2	Экспертиза и диагностика объектов и систем сервиса

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-6.3: Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания: правовые и нормативные документы в области профессиональной деятельности; основные положения и нормы конституционного, гражданского, семейного, трудового, административного и уголовного права; правовые нормы действующего законодательства, регулирующие отношения в сфере сервиса
Уровень 2	общие, но не структурированные знания: правовые и нормативные документы в области профессиональной деятельности; основные положения и нормы конституционного, гражданского, семейного, трудового, административного и уголовного права; правовые нормы действующего законодательства, регулирующие отношения в сфере сервиса
Уровень 3	сформированные системные знания: правовые и нормативные документы в области профессиональной деятельности; основные положения и нормы конституционного, гражданского, семейного, трудового, административного и уголовного права; правовые нормы действующего законодательства, регулирующие отношения в сфере сервиса
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения: использовать общеправовые знания при формировании документоооборота; соотносить специфику сферы деятельности с правовыми и законодательными нормами; защищать гражданские права; применять правовые нормы действующего законодательства, регулирующие отношения в сфере сервиса
Уровень 2	частично сформированные умения: использовать общеправовые знания при формировании документоооборота; соотносить специфику сферы деятельности с правовыми и законодательными нормами; защищать гражданские права; применять правовые нормы действующего законодательства, регулирующие отношения в сфере сервиса
Уровень 3	сформированные умения: использовать общеправовые знания при формировании документоооборота; соотносить специфику сферы деятельности с правовыми и законодательными нормами; защищать гражданские права; применять правовые нормы действующего законодательства, регулирующие отношения в сфере сервиса
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированными: навыками использования общеправовых знаний и анализа нормативных актов в профессиональной деятельности; навыками применения правовых норм действующего законодательства, регулирующих отношения в сфере сервиса при обеспечении документоооборота

Уровень 2	частично сформированными: навыками использования общеправовых знаний и анализа нормативных актов в профессиональной деятельности; навыками применения правовых норм действующего законодательства, регулирующих отношения в сфере сервиса при обеспечении документоооборота
Уровень 3	сформированными навыками: навыками использования общеправовых знаний и анализа нормативных актов в профессиональной деятельности; навыками применения правовых норм действующего законодательства, регулирующих отношения в сфере сервиса при обеспечении документоооборота

УК-6.4: Строит профессиональную карьеру и определяет стратегию профессионального развития	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания: права и обязанности будущего специалиста; самоорганизация личного времени при построении профессиональной карьеры и стратегии развития; виды и особенности правовых отношений в профессиональной сфере деятельности
Уровень 2	общие, но не структурированные знания: права и обязанности будущего специалиста; самоорганизация личного времени при построении профессиональной карьеры и стратегии развития; виды и особенности правовых отношений в профессиональной сфере деятельности
Уровень 3	сформированные системные знания: права и обязанности будущего специалиста; самоорганизация личного времени при построении профессиональной карьеры и стратегии развития; виды и особенности правовых отношений в профессиональной сфере деятельности
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения: управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; строить профессиональную карьеру и определять стратегию профессионального развития с учетом современной нормативно-правовой базы
Уровень 2	частично сформированные умения: управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; строить профессиональную карьеру и определять стратегию профессионального развития с учетом современной нормативно-правовой базы
Уровень 3	сформированные умения: управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; строить профессиональную карьеру и определять стратегию профессионального развития с учетом современной нормативно-правовой базы
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированными: навыками применения современной нормативно-праовой базы при построении профессиональной карьеры и определении профессионального развития
Уровень 2	частично сформированными: навыками применения современной нормативно-праовой базы при построении профессиональной карьеры и определении профессионального развития
Уровень 3	сформированными навыками: навыками применения современной нормативно-праовой базы при построении профессиональной карьеры и определении профессионального развития

УК-2.1: Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания: основы российской правовой системы и российского законодательства, основы организации и функционирования судебных и иных правоприменительных и правоохранительных органов; правовые и нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности; правовые нормы, регулирующие отношение человека к человеку, обществу, окружающей среде; права и обязанности гражданина; основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, семейного, уголовного, административного, экологического и информационного законодательства; меры по совершенствованию и развитию общества на принципах гуманизма, свободы и демократии
Уровень 2	общие, но не структурированные знания: основы российской правовой системы и российского законодательства, основы организации и функционирования судебных и иных правоприменительных и правоохранительных органов; правовые и нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности; правовые нормы, регулирующие отношение человека к человеку, обществу, окружающей среде; права и обязанности гражданина; основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, семейного, уголовного, административного, экологического и информационного законодательства; меры по совершенствованию и развитию общества на принципах гуманизма, свободы и демократии
Уровень 3	сформированные системные знания: основы российской правовой системы и российского законодательства, основы организации и функционирования судебных и иных правоприменительных и правоохранительных органов; правовые и нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности; правовые нормы, регулирующие отношение человека к человеку, обществу, окружающей среде; права и обязанности гражданина; основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, семейного, уголовного, административного, экологического и информационного законодательства; меры по совершенствованию и развитию общества на принципах гуманизма, свободы и демократии
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения: использовать и составлять нормативные, деловые и правовые документы, относящиеся к профессиональной деятельности; принимать необходимые меры для восстановления нарушенных прав; реализовывать права и свободы человека и гражданина в различных сферах права;

	ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности; применять меры по совершенствованию и развитию общества на принципах гуманизма, свободы и демократии
Уровень 2	частично сформированные умения: использовать и составлять нормативные, деловые и правовые документы, относящиеся к профессиональной деятельности; принимать необходимые меры для восстановления нарушенных прав; реализовывать права и свободы человека и гражданина в различных сферах права; ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности; применять меры по совершенствованию и развитию общества на принципах гуманизма, свободы и демократии
Уровень 3	сформированные умения: использовать и составлять нормативные, деловые и правовые документы, относящиеся к профессиональной деятельности; принимать необходимые меры для восстановления нарушенных прав; реализовывать права и свободы человека и гражданина в различных сферах права; ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности; применять меры по совершенствованию и развитию общества на принципах гуманизма, свободы и демократии
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированными навыками применения законодательства при решении практических задач; приемами применения норм права путем анализа судебной и иной правоприменительной практики; способами правового регулирования взаимоотношений с обществом и государством; навыками защиты своих прав и законных интересов; навыками совершенствования и развития общества на принципах гуманизма, свободы и демократии
Уровень 2	частично сформированными навыками применения законодательства при решении практических задач; приемами применения норм права путем анализа судебной и иной правоприменительной практики; способами правового регулирования взаимоотношений с обществом и государством; навыками защиты своих прав и законных интересов; навыками совершенствования и развития общества на принципах гуманизма, свободы и демократии
Уровень 3	сформированными навыками применения законодательства при решении практических задач; приемами применения норм права путем анализа судебной и иной правоприменительной практики; способами правового регулирования взаимоотношений с обществом и государством; навыками защиты своих прав и законных интересов; навыками совершенствования и развития общества на принципах гуманизма, свободы и демократии

УК-10.1: Понимать сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями.	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания: действующие правовые нормы, основные законы и закономерности функционирования экономики, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней
Уровень 2	общие, не структурированные знания:действующие правовые нормы, основные законы и закономерности функционирования экономики, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней
Уровень 3	сформированные системные знания: действующие правовые нормы, основные законы и закономерности функционирования экономики, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе при решении профессиональных и социальных задач
Уровень 2	частично сформированные умения: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе при решении профессиональных и социальных задач
Уровень 3	сформированные умения: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе при решении профессиональных и социальных задач
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированными: навыками работы по соблюдению правил общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции и закономерностей функционирования экономики
Уровень 2	частично сформированными: навыками работы по соблюдению правил общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции и закономерностей функционирования экономики
Уровень 3	сформированными: навыками работы по соблюдению правил общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции и закономерностей функционирования экономики

УК-10.3: Владеть (иметь опыт): навыками работы с законодательными и другими нормативными правовыми актами

Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания: нормативные и правовые документы, регулирующие делопроизводство в РФ; основные методы поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности
Уровень 2	общие, не структурированные знания: нормативные и правовые документы, регулирующие делопроизводство в РФ; основные методы поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности
Уровень 3	сформированные системные знания: нормативные и правовые документы, регулирующие делопроизводство в РФ; основные методы поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения: ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности; осуществлять поиск, анализ и использование нормативных и правовых документов, связанных с профессиональной деятельностью; принимать необходимые меры для восстановления нарушенных прав
Уровень 2	частично сформированные умения: ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности; осуществлять поиск, анализ и использование нормативных и правовых документов, связанных с профессиональной деятельностью; принимать необходимые меры для восстановления нарушенных прав
Уровень 3	сформированные умения: ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности; осуществлять поиск, анализ и использование нормативных и правовых документов, связанных с профессиональной деятельностью; принимать необходимые меры для восстановления нарушенных прав
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированными: навыками применения законодательства при решении практических задач; навыками защиты своих прав и законных интересов; навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности; навыками классификации и оформления различного рода документов
Уровень 2	частично сформированными: навыками применения законодательства при решении практических задач; навыками защиты своих прав и законных интересов; навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности; навыками классификации и оформления различного рода документов
Уровень 3	сформированными навыками: навыками применения законодательства при решении практических задач; навыками защиты своих прав и законных интересов; навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности; навыками классификации и оформления различного рода документов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	основные положения Конституции Российской Федерации
3.1.2	права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации
3.1.3	понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности
3.1.4	законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности
3.1.5	организационно-правовые формы юридических лиц
3.1.6	правовое положение субъектов предпринимательской деятельности
3.1.7	права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности
3.1.8	порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения
3.1.9	основы анализа и оценки финансово-правовых актов
3.1.10	правовые нормы о противодействии коррупционному поведению
3.1.11	нормативно-правовую базу в области безопасности труда
3.1.12	правила оплаты труда
3.1.13	роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения
3.1.14	право социальной защиты граждан
3.1.15	понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника
3.1.16	виды административных правонарушений и административной ответственности
3.1.17	нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров
3.2	**Уметь:**
3.2.1	использовать необходимые нормативно-правовые документы

3.2.2	защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством
3.2.3	осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с действующим законодательством
3.2.4	определять организационно-правовую форму организации
3.2.5	применять правовые знания и нормативные акты в своей профессиональной деятельности
3.2.6	анализировать и оценивать финансово-правовые акты
3.2.7	толковать и правильно применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению
3.2.8	идентифицировать опасности, разрабатывать методы защиты
3.2.9	осуществлять проверки безопасного состояния объектов различного назначения, участвовать в экспертизах их безопасности, регламентированных действующим законодательством Российской Федерации
3.3	**Владеть:**
3.3.1	навыками правового регулирования предпринимательской деятельности в области экономики, финансов, разрешения экономических споров, трудовых правоотношений, административных правонарушений, социальной защиты граждан и административно-правовой ответственности
3.3.2	методами анализа и оценки финансово-правовых актов
3.3.3	навыками толкования и применения правовых норм о противодействии коррупционному поведению
3.3.4	основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки правовой и нормативной информации по основным опасностям и вредностям на производстве
3.3.5	способностью пропагандировать цели и задачи обеспечения безопасности человека и природной среды в техносфере

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1. Правоотношения как основа профессиональной деятельности						
1.1	Основные положения о праве /Лек/	7	2	УК-10.1 УК-10.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.2	Основы права /Пр/	7	2	УК-10.1 УК-10.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.3	Правоотношения, правонарушения и юридическая ответственность /Ср/	7	4	УК-10.1 УК-10.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.9 Л2.11 Л2.12 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

1.4	Конституционные основы Российской Федерации /Лек/	7	2	УК-10.1 УК-10.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.9 Л2.11 Л2.12 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.5	Основы конституционного права /Пр/	7	2	УК-10.1 УК-10.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.6	Механизмы защиты прав и свобод граждан /Ср/	7	4	УК-10.1 УК-10.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.9 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.7	Правовое регулирование предпринимательской деятельности в РФ /Лек/	7	2	УК-10.1 УК-10.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.9 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.8	Предпринимательские правоотношения /Пр/	7	2	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.9	Формы собственности в Российской Федерации /Ср/	7	4	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.9 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

1.10	Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности /Лек/	7	2	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.9 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.11	Субъекты предпринимательской деятельности /Пр/	7	2	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.9 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.12	Защита прав субъектов предпринимательской деятельности /Ср/	7	4	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.9 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.13	Гражданско-правовой договор: понятие, содержание, порядок заключения, виды гражданских договоров /Ср/	7	4	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.9 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.14	Правовые основы денежной системы и налоговых отношений в РФ /Ср/	7	2	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.9 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.15	Правовые нормы и нормативные акты по вопросам противодействия коррупционному поведению /Ср/	7	6	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.9 Л2.10 Л2.11 Л2.12 Л2.13 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э3 Э4 Э7 Э10 Э11	0	

	Раздел 2. Правовое регулирование трудовых отношений						
2.1	Трудовые правоотношения и основания их возникновения. Трудовой договор /Лек/	7	2	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.2	Общие положения трудового права РФ /Пр/	7	2	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.3	Права и обязанности сторон трудового договора, порядок его изменения и расторжения /Ср/	7	6	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.4	Материальная ответственность /Ср/	7	4	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.5	Дисциплина труда /Ср/	7	4	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э12	0	

2.6	Трудовые споры /Ср/	7	2	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э12	0	
2.7	Экономические споры /Ср/	7	2	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.8	Правовые основы безопасности /Лек/	7	2	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.10 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э4 Э6 Э8 Э9	0	
2.9	Правовое и законодательное регулирование охраны труда /Пр/	7	2	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.10 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э4 Э6 Э8 Э9	0	
2.10	Основные законодательные и нормативные правовые акты по безопасности труда /Ср/	7	4	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.10 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э4 Э6 Э8 Э9	0	
2.11	Организационные основы безопасности труда /Ср/	7	4	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.10 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э8 Э9	0	

2.12	Обучение, инструктаж, проверка знаний, требования по охране труда /Ср/	7	4	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.10 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э4 Э6 Э8 Э9	0	
2.13	Расследование и учет несчастных случаев на производстве /Ср/	7	4	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.10 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э4 Э6 Э8 Э9	0	
2.14	Ответственность за нарушение требований по безопасности труда /Ср/	7	4	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.10 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э4 Э6 Э8 Э9	0	
2.15	Социальное обеспечение граждан /Лек/	7	2	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.16	Социальная защита граждан в РФ /Пр/	7	2	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.17	Виды социальной помощи /Ср/	7	6	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.11 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

2.18	Административное правонарушение и административная ответственность /Лек/	7	2	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.10 Л2.11 Л2.12 Л2.13 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.19	Общие положения административного права /Пр/	7	2	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.10 Л2.11 Л2.12 Л2.13 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.20	Виды административных наказаний /Ср/	7	3,8	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.10 Л2.11 Л2.12 Л2.13 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.21	Прием зачета. /ИКР/	7	0,2	УК-10.1 УК-10.3	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.11 Л2.12 Л2.14 Л2.15Л3.1 Л3.3 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Понятие и виды норм права.
2. Нормативно-правовые акты и система российского законодательства.
3. Правоотношения и их субъекты, структура правоотношения.
4. Правонарушение. Виды правонарушений.
5. Юридическая ответственность.
6. Понятие Конституции, ее место в системе законодательства.
7. Правовой статус личности в РФ. Гражданство.
8. Личные права и свободы человека и гражданина в РФ.
9. Политические права и свободы.
10. Социальные, экономические и культурные права.
11. Механизмы защиты прав и свобод граждан. Социальная защита граждан РФ.
12. Право собственности.
13. Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки.

14. Виды и формы предпринимательства.
15. Предпринимательские отношения как предмет правового регулирования.
16. Источники права, регулирующие предпринимательскую деятельность в РФ.
17. Понятие и структура предпринимательских правоотношений.
18. Субъекты предпринимательской деятельности, их признаки.
19. Формы собственности в Российской Федерации.
20. Понятие юридического лица, его признаки.
21. Способы создания юридических лиц и учредительные документы.
22. Правоспособность юридических лиц.
23. Лицензирование, реорганизация, ликвидация юридических лиц.
24. Организационно-правовые формы юридических лиц.
25. Правовой статус индивидуального предпринимателя.
26. Гражданская правоспособность и дееспособность.
27. Понятие договора, его содержание, форма, виды договоров.
28. Общий порядок заключения, изменения и расторжения договоров.
29. Исполнение договора. Ответственность за неисполнение договора.
30. Конституционные гарантии предпринимательской деятельности.
31. Понятие предпринимательских (хозяйственных) споров.
32. Система арбитражных судов в Российской Федерации, рассмотрение споров в арбитражном суде.
33. Рассмотрение споров третейскими судами.
34. Досудебный порядок урегулирования споров.
35. Понятие трудового права, источники трудового права.
36. Трудовые правоотношения и трудовая праводееспособность.
37. Понятие трудового договора, его виды, права и обязанности сторон трудового договора.
38. Оформление на работу, перевод на другую работу и перемещение работника, прекращение трудового договора.
39. Понятие материальной ответственности, ее виды.
40. Порядок возмещения причиненного ущерба.
41. Понятие дисциплины труда и дисциплинарной ответственности, методов и видов их обеспечения.
42. Дисциплинарные взыскания, их виды.
43. Понятие трудовых споров, их виды, порядок рассмотрения индивидуальных и коллективных споров.
44. Понятие забастовки. Право на забастовку.
45. Признаки и субъекты административного правонарушения, виды.
46. Административная ответственность и назначение административного наказания.
47. Правовые нормы и нормативные акты по вопросам противодействия коррупционному поведению.
48. Механизмы противодействия коруппционному поведению.
49. Основные законодательные и нормативные правовые акты по безопасности труда.
50. Ответственность за нарушение требований по безопасности труда.

5.2. Темы письменных работ

1. Конституционный статус человека и гражданина в Российской Федерации.
2. Правовое положение отдельных видов субъектов предпринимательской деятельности.
3. Гражданско-правовой договор. Общие положения.
4. Отдельные виды гражданско-правовых договоров.
5. Исполнение договорных обязательств.
6. Ответственность за нарушение условий договора.
7. Предпринимательская деятельность.
8. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.
9. Юридическое лицо, признаки, создание.
10. Регистрация предпринимателей без образования юридического лица.
11. Ликвидация, Банкротство.
12. Трудовое право как отрасль права.
13. Правовое регулирование занятости и трудоустройства.
14. Трудовой договор и порядок его заключения, основания прекращения.
15. Рабочее время и время отдыха. Оплата труда.
16. Трудовая дисциплина.
17. Материальная ответственность сторон трудового договора.
18. Общие положения об обязательствах и договорах.
19. Рассмотрение споров третейскими судами.
20. Повышение квалификации и переподготовка безработных граждан.
21. Пособие по безработице.
22. Особенности расторжения трудового договора.
23. Правовое значение трудового договора.
24. Порядок обжалования и снятия дисциплинарного взыскания.
25. Социальное обеспечение в РФ.
26. Производство по делам об административных правонарушениях.
27. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы.
28. Административные правонарушения, ответственность, наказания.
29. Международная и национальная практика противодействия коррупции и отмыванию незаконных доходов.

30. Система государственного управления охраной труда.
5.3. Фонд оценочных средств
Комплект оценочных материалов (оценочных средств) по дисциплине прилагается.
5.4. Перечень видов оценочных средств
Вопросы для проведения текущего контроля, тесты, реферат, ситуационные задания, вопросы для проведения промежуточной аттестации.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Старков О.В.	Теория государства и права: Учебник: Учебные издпния для бакалавров	М.: Дашков и К, 2015	
Л1.2	Маилян С. С., Эриашвили Н. Д., Артемьев А. М., Давитадзе М. Д., Иванов А. А., Муратова С. А., Щербачева Л. В., Маркина Э. В., Эриашвили М. И., Петрюк М. Ю., Антошина А. И., Джафаров Н. К., Муратова М. В., Маилян С. С., Косякова Н. И.	Правоведение: Учебник для студентов вузов неюридического профиля	Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017	http://www.iprbookshop.ru/74905.html
Л1.3	Бошно С. В.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник	Москва: Издательство Юрайт, 2019	https://www.biblio-online.ru/book/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti-433546
Л1.4	Шумилов В. М.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник	Москва: Издательство Юрайт, 2019	https://www.biblio-online.ru/book/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti-426415
Л1.5	Авдийский В. И., Бондарчук Р. Ч., Горбунов М. А., Ерофеева Д. В., Остроушко А. В., Ивакин В. И., Федорченко А. А., Шагиев Б. В., Шагиева Р. В., Букалерова Л. А.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник Для СПО	Москва: Юрайт, 2019	https://urait.ru/bcode/433550

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Е.Ю. Сапожникова, О.А. Ненахова, К.С. Авакян, В.А. Чистова, Е.В. Величко, О.Д. Тютюник	Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебное пособие	, 2016	https://ntb.donstu.ru/content/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti
Л2.2	Широков Ю. А.	Управление промышленной безопасностью: учебное пособие	, 2019	https://e.lanbook.com/book/112683
Л2.3	Подзорова, Н. Н., Понуровский, В. А., Мармулева, Н. И.	Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда: учебно-методическое пособие	Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, 2012	http://www.iprbookshop.ru/64765.html
Л2.4	Стацура, А. Г.	Право: методические указания для подготовки к практическим занятиям и самостоятельной работе для студентов-бакалавров, обучающихся по неюридическим направлениям подготовки	Краснодар, Саратов: Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа, 2017	http://www.iprbookshop.ru/66851.html
Л2.5	Черепова, И. С., Терентьева, И. А., Карабаева, К. Д., Ляшенко, П. В., Никитина, Т. А., Приказчикова, О. В., Давыдова, Н. Ю., Максименко, Е. И., Манохина, С. Ю.	Право: учебно-методическое пособие	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018	http://www.iprbookshop.ru/72462.html
Л2.6	Капустин А. Я., Беликова К. М.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник и практикум	Москва: Издательство Юрайт, 2019	https://www.biblio-online.ru/book/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti-433377
Л2.7	Альбов А. П., Гуков А. С., Иванова С. А., Крохина Ю. А., Лапина М. А., Русанов Г. А., Шагиева Р. В., Николюкин С. В.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник и практикум	Москва: Издательство Юрайт, 2019	https://www.biblio-online.ru/book/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti-426539
Л2.8	Каракеян В. И., Никулина И. М.	Организация безопасности в чрезвычайных ситуациях: Учебное пособие Для СПО	Москва: Юрайт, 2019	https://urait.ru/bcode/433762
Л2.9	Абузярова Н.А., Залоило М.В.	Антикоррупционная этика и служебное поведение: Научно-практическое пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019	http://znanium.com/go.php?id=989724

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.10	Власенко Н.А., Цирин А.М.	Глоссарий юридических терминов по антикоррупционной тематике: Словарь-справочник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019	http://znanium.com/go.php?id=989965
Л2.11	Без автора	Стратегия национальной безопасности Российской Федерации	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019	http://znanium.com/go.php?id=990042
Л2.12	Скобликов П. А.	Актуальные проблемы борьбы с коррупцией и организованной преступностью в современной России: Монография	Москва: ООО "Юридическое издательство Норма", 2019	http://znanium.com/go.php?id=997096
Л2.13	Поляков М. М.	Административно-правовые формы и методы противодействия коррупции: Учебное пособие для бакалавриата	Москва: ООО "Юридическое издательство Норма", 2019	http://znanium.com/go.php?id=1002153
Л2.14	Мартынова В. Л.	Правовые основы профессиональной деятельности: учебно-методический комплекс дисциплины: учебно-методический комплекс	Кемерово: Кемеровский государственный университет культуры и искусств (КемГУКИ), 2014	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438784
Л2.15	Максина С. В., Мазина Р. Р.	Трудовое право: методические указания: методическое пособие	Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2018	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495073

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	О.А. Ненахова, О.Д. Тютюник, О.В. Туруткина	Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Методические указания для самостоятельной работы студентов очной и заочной форм обучения для всех специальностей.: методические указания	, 2013	https://ntb.donstu.ru/content/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti-metodicheskie-ukazaniya-dlya-samostoyatelnoy-raboty-studentov-ochnoy-i-zaochnoy-form-obucheniya-dlya-vseh-specialnostey

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.2	ДГТУ, Каф. "Экономика"; сост.: А.Г. Сапожникова, О.Е. Иванова	Методические рекомендации для практической и самостоятельной работы по дисциплине «Развитие систем менеджмента качества» для магистрантов по направлению подготовки 38.04.03 «Управление персоналом»	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/metodicheskie-rekomendacii-dlya-prakticheskoy-i-samostoyatelnoy-raboty-po-discipline-razvitie-sistem-menedzhmenta-kachestva-dlya-magistrantov-po-napravleniyu-podgotovki-380403-upravlenie-personalom
Л3.3	Мартынова, В. Л.	Правовые основы профессиональной деятельности: учебно-методический комплекс дисциплины по направлениям подготовки 51.03.01 (033000.62) «культурология», 44.03.02 (050400.62) «психолого-педагогическое образование», 38.03.02 (080200.62) «менеджмент», 43.03.01 (100100.62) «сервис», 43.03.02 (100400.62) «туризм», квалификация (степень) выпускника «бакалавр»	Кемерово: Кемеровский государственный институт культуры, 2014	http://www.iprbookshop.ru/55805.html
Л3.4	Сорокина, Н. В.	Правоведение: методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов	Волгоград: Волгоградский институт бизнеса, 2014	http://www.iprbookshop.ru/56023.html

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Братановский, С. Н. Конституционное право [Электронный ресурс] : учебник / С. Н. Братановский. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Электронно-библиотечная система IPRbooks, 2012. — 705 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/9007.html
Э2	Чашин, А. Н. Правоведение [Электронный ресурс] : учебник / А. Н. Чашин. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Вузовское образование, 2012. — 552 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/9710.html
Э3	Можаев, Е. Е. Правовые основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. Е. Можаев, Л. Б. Мельникова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российский государственный аграрный заочный университет, 2011. — 84 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/20663.html
Э4	Правовые основы профессиональной деятельности : учебно-методический комплекс дисциплины / сост. В.Л. Мартынова ; Министерство культуры Российской Федерации, ФГБОУ ВПО «Кемеровский государственный университет культуры и искусств», Социально-гуманитарный институт и др. - Кемерово : КемГУКИ, 2014. - 68 с. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438784
Э5	Правоведение [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов неюридического профиля / С. С. Маилян, Н. Д. Эриашвили, А. М. Артемьев [и др.] ; под ред. С. С. Маилян, Н. И. Косякова. — 3-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 414 c. — 978-5-238-01655-9. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/74905.html
Э6	Правовые основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс дисциплины по направлениям подготовки 51.03.01 (033000.62) «Культурология», 44.03.02 (050400.62) «Психолого-педагогическое образование», 38.03.02 (080200.62) «Менеджмент», 43.03.01 (100100.62) «Сервис», 43.03.02 (100400.62) «Туризм», квалификация (степень) выпускника «бакалавр» / сост. В. Л. Мартынова. — Электрон. текстовые данные. — Кемерово : Кемеровский государственный институт культуры, 2014. — 68 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/55805.html

Э7	Федоров, А. Ю. Корпоративный шантаж. Криминологическая характеристика и противодействие : монография / А. Ю. Федоров. — 2-е изд. — Саратов : Вузовское образование, 2019. — 124 c. — ISBN 978-5-4487-0329-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/79761.html
Э8	Колношенко, В. И. Основы безопасности труда : учебное пособие / В. И. Колношенко, О. В. Колношенко, Ю. Н. Царегородцев ; под редакцией Ю. Н. Царегородцев. — Москва : Московский гуманитарный университет, 2015. — 208 c. — ISBN 978-5-906768-74-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/50670.html
Э9	Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности на производстве : учебное пособие / А. М. Михаилиди. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 135 c. — ISBN 978-5-4497-0805-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/100493.html
Э10	Шашкова, А. В. Международная и национальная практика противодействия коррупции и отмыванию незаконных доходов. Практика корпоративного управления : учебное пособие для студентов вузов / А. В. Шашкова. — Москва : Аспект Пресс, 2014. — 272 c. — ISBN 978-5-7567-0755-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/56775.html
Э11	Противодействие коррупции : учебное пособие / составители М. Ю. Осипов. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 128 c. — ISBN 978-5-4497-0814-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/101518.html
Э12	Бевзюк, Е. А. Регламентация и нормирование труда : учебное пособие для бакалавров / Е. А. Бевзюк, С. В. Попов. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 211 c. — ISBN 978-5-394-04231-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/102279.html
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Microsoft Windows (лицензионное ПО)
6.3.1.2	Пакет офисных программ Microsoft Office (лицензионное ПО)
6.3.1.3	Acrobat DC (свободно распространяемое ПО)
6.3.1.4	Консультант Плюс (отечественное лицензионное ПО)
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Справочная правовая система (СПС) КонсультантПлюс: http://www.consultant.ru
6.3.2.2	Справочная правовая система «ГАРАНТ» http://www.aero.garant.ru
6.3.2.3	Федеральный правовой портал «Юридическая Россия» http://www.law.edu.ru
6.3.2.4	Официальный интернет-портал правовой информации «Государственная система правовой информации» http://publication.pravo.gov.ru
6.3.2.5	Сервер органов государственной власти Российской Федерации «Официальная Россия» http://www.gov.ru
6.3.2.6	Сайт Министерства труда и социальной защиты РФ: http://www.rosmintrud.ru/
6.3.2.7	Сайт Федеральной службы по труду и занятости (Роструда): http://www.rostrud.ru/
6.3.2.8	Сайт Международной организации труда: http://www.ilo.org

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	81 (Лаборатория естественнонаучных дисциплин - учебная аудитория для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин:
7.2	- комплект учебной мебели для всех обучающихся по дисциплине;
7.3	- комплект учебной мебели для преподавателя;
7.4	- учебно - наглядные пособия;
7.5	- компьютерная техника: мобильный комплект мультимедийного оборудования (экран, проектор, ноутбук).
7.6	80 Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.
7.7	Оснащение: столы, стулья, компьютеры, принтер, копировальный аппарат.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Планирование и организация времени, необходимого для освоения дисциплины
Важным условием успешного освоения дисциплины является создание системы правильной организации труда, позволяющей распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком образовательного процесса.
Большую помощь в этом может оказать составление плана работы на семестр, месяц, неделю, день. Следует осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Все задания к практическим занятиям, а также задания, вынесенные на самостоятельную работу, рекомендуется выполнять непосредственно после соответствующей темы лекционного курса, что способствует лучшему освоению материала, позволяет своевременно выявить и устранить

«пробелы» в знаниях, систематизировать ранее пройденный материал, на его основе приступить к овладению новыми знаниями и навыками. Система обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций и практических занятий), работа на которых обладает определенной спецификой.

Методические рекомендации по освоению лекционного материала, подготовке к лекциям
Знакомство с дисциплиной происходит уже на первой лекции, где от обучающегося требуется не только внимание, но и самостоятельное оформление конспекта. При работе с конспектом лекций необходимо учитывать тот фактор, что одни лекции дают ответы на конкретные вопросы темы, другие – лишь выявляют взаимосвязи между явлениями, помогая студенту понять глубинные процессы развития изучаемого предмета как в истории, так и в настоящее время. Конспектирование лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность обучающегося. Конспект должен содержать существенные положения – не следует стремиться записать дословно всю лекцию. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные моменты. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения. Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор (список рекомендованной литературы по дисциплине приведен в рабочей программе дисциплины). На лекциях преподаватель рассматривает вопросы программы курса, составленной в соответствии с государственным образовательным стандартом. Вследствие недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удается осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу обучающихся, рекомендуя ту или иную литературу. Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо изучать материалы лекций, используя конспекты и учебные пособия. Во время самостоятельной проработки лекционного материала особое внимание следует уделять возникшим вопросам, непонятным терминам, спорным точкам зрения. Подобные моменты следует выделить или выписать отдельно для дальнейшего обсуждения на семинарском (практическом) занятии. В случае необходимости следует обращаться к преподавателю за консультацией. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям
Подготовку к каждому практическому занятию обучающийся должен начинать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции,
а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к данной теме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо
выучить и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса. Результат такой работы должен проявиться в способности обучающегося свободно ответить на теоретические вопросы дисциплины, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и успешной подготовке к иным средствам текущего контроля и промежуточной аттестации. В процессе подготовки к практическим занятиям обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал вследствие лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Таким образом, успешная организация времени по освоению дисциплины во многом зависит от наличия у студента умения самоорганизовывать себя и своё время для выполнения предложенных домашних заданий. При этом алгоритм подготовки будет следующим: 1 этап – поиск в литературе теоретической информации на предложенные преподавателем вопросы; 2 этап – осмысление полученной информации, освоение терминов и понятий; 3 этап – составление плана ответа на каждый вопрос; 4 этап – поиск примеров по данной проблематике (тестов, игр, упражнений и др.). В процессе изучения данной дисциплины учитывается посещаемость занятий, оценивается активность студентов на каждом занятии при обсуждении теоретических вопросов, а также качество и своевременность подготовки теоретических материалов, творческих заданий и презентаций, рефератов. Для успешного овладения дисциплиной необходимо выполнять следующие требования: 1) посещать все занятия, т.к. весь тематический материал взаимосвязан между собой и теоретического овладения пропущенного недостаточно для качественного усвоения; 2) все рассматриваемые на занятиях вопросы обязательно фиксировать в отдельную тетрадь; 3) обязательно выполнять все домашние задания; 4) проявлять активность на занятиях и при подготовке, т.к. конечный результат овладения содержанием дисциплины необходим, в первую очередь, самому обучающемуся.

Методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся
Самостоятельная работа обучающегося по изучению учебной дисциплины является важным условием освоения учебного материала и формирования компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. В процессе самостоятельной работы обучающийся развивает свои аналитические способности, навыки самоорганизации, вырабатывает привычку систематического чтения и работы с литературой. При этом своевременная самостоятельная работа обучающегося позволяет минимизировать

затраты, в том числе и временные, по изучению учебного материала и добиваться прочного его усвоения. Важно понимать, что самостоятельная работа по изучению теоретического материала представляет собой достаточно сложный и напряженный труд. Вузовская практика позволяет выделить следующие формы самостоятельной работы обучающегося: формирование представления об основных понятиях и категориях, на которых базируется специальное знание; изучение научной и учебной литературы при подготовке к текущему контролю и промежуточной аттестации; сбор информации для выполнения учебных заданий, используя традиционные и современные источники (библиотечные фонды, ресурсы электронно-библиотечных систем, глобальные информационные сети); разработка теоретической концепции для выполнения учебных заданий на основе собранной информации, учитывая собственный социальный опыт; подготовка тезисов доклада или сообщения для участия в научных конференциях по актуальным проблемам. Исходными учебно-методическими документами в организации самостоятельной работы обучающегося являются рабочая программа учебной дисциплины, разработанная на кафедре в соответствии с действующим государственным образовательным стандартом, перечень учебных вопросов, научная и учебная литература, ключевые понятия и основные вопросы (проблемы), на которые необходимо обратить внимание в процессе самоподготовки.

Рекомендации по работе с литературой / подготовке реферата
Работу с литературой целесообразно начинать с изучения общих работ по теме, а также учебников и учебных пособий. Далее рекомендуется перейти к анализу монографий и статей, рассматривающих отдельные аспекты проблем, изучаемых в рамках курса, а также официальных материалов и неопубликованных документов (научно-исследовательские работы, диссертации), в которых могут содержаться основные вопросы изучаемой проблемы. Работу с источниками надо начинать с ознакомительного чтения, т.е. просмотреть текст, выделяя его структурные единицы. При ознакомительном чтении закладками отмечаются те страницы, которые требуют более внимательного изучения. В зависимости от результатов ознакомительного чтения выбирается дальнейший способ работы с источником. Если для разрешения поставленной задачи требуется изучение некоторых фрагментов текста, то используется метод выборочного чтения. Избранные фрагменты или весь текст (если он целиком имеет отношение к теме) требуют вдумчивого, неторопливого чтения с «мысленной проработкой» материала. Такое чтение предполагает выделение: 1) главного в тексте; 2) основных аргументов; 3) выводов. Особое внимание следует обратить на то, вытекает тезис из аргументов или нет. Необходимо также проанализировать, какие из утверждений автора носят проблематичный, гипотетический характер и уловить скрытые вопросы. Понятно, что умение таким образом работать с текстом приходит далеко не сразу. Наилучший способ научиться выделять главное в тексте, улавливать проблематичный характер утверждений, давать оценку авторской позиции – это сравнительное чтение, в ходе которого обучающийся знакомится с различными мнениями по одному и тому же вопросу, сравнивает весомость и доказательность аргументов сторон и делает вывод о наибольшей убедительности той или иной позиции. Если в литературе встречаются разные точки зрения по тому или иному вопросу, нельзя их отвергать, не разобравшись. При наличии расхождений между авторами необходимо найти рациональное зерно у каждого из них, что позволит глубже усвоить предмет изучения и более критично оценивать изучаемые вопросы. Знакомясь с особыми позициями авторов, нужно определять их схожие суждения, аргументы, выводы, а затем сравнивать их между собой и применять из них ту, которая более убедительна. Следующим этапом работы с литературными источниками является создание конспектов, фиксирующих основные тезисы и аргументы. Можно делать записи на отдельных листах, которые потом легко систематизировать по отдельным темам изучаемого курса. Другой способ – это ведение тематических тетрадей-конспектов по одной какой-либо теме. Большие специальные работы монографического характера целесообразно конспектировать в отдельных тетрадях. Здесь важно вспомнить, что конспекты пишутся на одной стороне листа, с полями и достаточным для исправления и ремарок межстрочным расстоянием (эти правила соблюдаются для удобства редактирования). Если в конспектах приводятся цитаты, то непременно должно быть дано указание на источник (автор, название, выходные данные, № страницы). Впоследствии эта информации может быть использована при написании текста реферата или иного задания. Таким образом, при работе с источниками и литературой важно уметь: сопоставлять, сравнивать, классифицировать, группировать, систематизировать информацию в соответствии с определенной учебной задачей; обобщать полученную информацию, оценивать прослушанное и прочитанное; фиксировать основное содержание сообщений; формулировать устно и письменно основную идею сообщения; составлять план, формулировать тезисы; готовить и презентовать развернутые сообщения типа доклада; работать в разных режимах (индивидуально, в паре, в группе), взаимодействуя друг с другом; пользоваться реферативными и справочными материалами; обращаться за помощью, дополнительными разъяснениями к преподавателю; пользоваться лингвистической или контекстуальной догадкой, словарями различного характера, различного рода подсказками, опорами в тексте (ключевые слова, структура текста, предваряющая информация и др.); использовать при говорении и письме перифраз, синонимичные средства, слова-описания общих понятий, разъяснения, примеры, толкования, «словотворчество»; повторять или перефразировать реплику собеседника в подтверждении понимания его высказывания или вопроса.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Математика

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Общеобразовательные дисциплины**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **8 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 288
в том числе:
аудиторные занятия 128
самостоятельная работа 88
часов на контроль 71,4

Виды контроля в семестрах:
экзамены 2, 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	1		2		Итого	
Недель	17 3/6		17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	32	32	32	32	64	64
Практические	32	32	32	32	64	64
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3	0,6	0,6
Итого ауд.	64	64	64	64	128	128
Сам. работа	44	44	44	44	88	88
Часы на контроль	35,7		35,7		71,4	
Итого	144	108,3	144	108,3	288	216,6

Программу составил(и):

Доц., Хачатурян Р.Е. _____

Рецензент(ы):

Зам.директора ООО Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», О.В.Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины
Математика

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой Кудашина Валентина Львовна

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой Кудашина Валентина Львовна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой Кудашина Валентина Львовна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой Кудашина Валентина Львовна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой Кудашина Валентина Львовна

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью освоения дисциплины "математика" является формирование у обучающихся компетенций, предусмотренных ФГОС ВО,что способствует формированию личности студента, развитию интеллекта и способности к логическому и алгоритмическому мышлению; формированию теоретических знаний математики, необходимых для глубокого понимания и качественного усвоения специальных дисциплин; умению демонстрировать связи законов математики с другими дисциплинами; обучению приёмам исследования и решения математически формализованных задач; выработке умения анализировать полученные результаты; привитию навыков самостоятельного изучения литературы по математике и её приложениям.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП		
Цикл (раздел) ООП:		Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**	
2.1.1	Обучающийся должен обладать знаниями школьного курса алгебры и геометрии; уметь решать алгебраические уравнения; знать свойства и графическое изображение элементарных функций.	
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**	
2.2.1	Основы функционирования систем сервиса	

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-1.2: Обладает навыками применения системного подход а для решения поставленных задач	
Знать:	
Уровень 1	возможные варианты решения типовых задач;
Уровень 2	основные различия между вариантами решения поставленной задачи;
Уровень 3	достоинства и недостатки разработанных вариантов решения проблемной ситуации;
Уметь:	
Уровень 1	обосновывать варианты решений поставленных задач;
Уровень 2	критически анализировать каждый из приведенных вариантов решения;
Уровень 3	обосновывать преимущества и недостатки найденных способов достижения цели;
Владеть:	
Уровень 1	способностью предлагать варианты решения поставленной задачи;
Уровень 2	способностью аргументировать свои выводы критического анализа предлагаемых решений;
Уровень 3	собственным мнением о каждом из способов решения поставленной задачи;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	о математике, как об особом способе познания мира, общности ее понятий и представлений;
3.1.2	основные положения курса дисциплины, необходимых для дальнейшего усвоения студентами как математических, так и ряда профессиональных дисциплин.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	применять понятия и методы линейной алгебры, аналитической геометрии и математического анализа,
3.2.2	применять методы дифференциального и интегрального исчислений в теоретических и практических исследованиях.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	методикой использования математической символики для выражения отношения объектов;
3.3.2	методами дифференциального и интегрального исчислений;
3.3.3	методами аналитического решения дифференциальных уравнений.
3.3.4	основными алгоритмами моделирования процессов на базе линейной алгебры, аналитической геометрии и математического анализа в экспериментальных исследованиях.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Практ. подг.**	**Примечание**
	Раздел 1. Линейная алгебра						

1.1	Определители. Матрицы. /Лек/	1	2	УК-1.2	Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.5 Э1 Э2	0	
1.2	Решение систем линейных уравнений по формулам Крамера. /Пр/	1	2	УК-1.2	Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.5 Э1 Э2	0	
1.3	Ранг матрицы. Теорема Кронекера-Капелли. /Ср/	1	2	УК-1.2	Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.5 Э1 Э2	0	
1.4	Системы линейных алгебраических уравнений. /Лек/	1	2	УК-1.2	Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.5 Э1 Э2	0	
1.5	Метод исключения неизвестных Жордана-Гаусса. /Пр/	1	2	УК-1.2	Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.5 Э1 Э2	0	
	Раздел 2. Векторный анализ						
2.1	Метод координат. /Лек/	1	2	УК-1.2	Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.5 Э1 Э2	0	
2.2	Прямоугольная и полярная системы координат. /Пр/	1	2	УК-1.2	Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.5 Э1 Э2	0	
2.3	Линии в полярной системе координат, их построение. /Ср/	1	2	УК-1.2	Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.5 Э1 Э2	0	
2.4	Векторные пространства. /Лек/	1	2	УК-1.2	Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.5 Э1 Э2	0	
2.5	Скалярное произведение векторов. /Пр/	1	2	УК-1.2	Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.5 Э1 Э2	0	
2.6	Векторное произведения векторов. Базис. /Ср/	1	2	УК-1.2	Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.5 Э1 Э2	0	
2.7	Векторное и смешанное произведения векторов. /Лек/	1	2	УК-1.2	Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.5 Э1 Э2	0	

2.8	Векторное и смешанное произведения векторов. /Пр/	1	2	УК-1.2	Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.5 Э1 Э2	0	
	Раздел 3. Аналитическая геометрия						
3.1	Плоскость и её основные уравнения. /Лек/	1	2	УК-1.2	Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.5 Э1 Э2	0	
3.2	Плоскость. /Пр/	1	2	УК-1.2	Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.5 Э1 Э2	0	
3.3	Плоскость. Построение плоскости. /Ср/	1	2	УК-1.2	Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.5 Э1 Э2	0	
3.4	Прямая линия в пространстве. /Лек/	1	2	УК-1.2	Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.5 Э1 Э2	0	
3.5	Прямая линия в пространстве. /Пр/	1	2	УК-1.2	Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.5 Э1 Э2	0	
3.6	Прямая линия на плоскости. /Лек/	1	2	УК-1.2	Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.5 Э1 Э2	0	
3.7	Прямая линия на плоскости. /Пр/	1	2	УК-1.2	Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.5 Э1 Э2	0	
3.8	Кривые второго порядка. /Лек/	1	2	УК-1.2	Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.5 Э1 Э2	0	
3.9	Исследование общего уравнения кривой второго порядка. /Пр/	1	2	УК-1.2	Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.5 Э1 Э2	0	
3.10	Исследование уравнений кривых второго порядка. Построение кривых. /Ср/	1	2	УК-1.2	Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.5 Э1 Э2	0	
3.11	Поверхности второго порядка. /Лек/	1	2	УК-1.2	Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.5 Э1 Э2	0	

3.12	Исследования общего уравнения поверхности второго порядка. /Пр/	1	2	УК-1.2	Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.5 Э1 Э2	0	
3.13	Поверхности второго порядка. /Ср/	1	2	УК-1.2	Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.5 Э1 Э2	0	
3.14	Поверхности вращения. /Ср/	1	2	УК-1.2	Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.5 Э1 Э2	0	
	Раздел 4. Элементы функционального анализа						
4.1	Понятие функции. Предел функции в точке. Непрерывность функции. /Лек/	1	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
4.2	Раскрытие неопределенностей. /Пр/	1	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
4.3	Основные элементарные функции и их графики. /Ср/	1	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
4.4	Бесконечно малые и бесконечно большие функции. /Ср/	1	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
	Раздел 5. Дифференциальное исчисление функции одной переменной						
5.1	Производная функции. /Лек/	1	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
5.2	Дифференцирование функции одной переменной. /Пр/	1	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
5.3	Производные высших порядков. Дифференциал функции. /Лек/	1	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	

5.4	Техника дифференцирования. /Пр/	1	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
5.5	Логарифмическое дифференцирование. /Ср/	1	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
5.6	Производная и дифференциал функции одной переменной. /Ср/	1	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
5.7	Формулы Тейлора и Маклорена для некоторых элементарных функций. /Ср/	1	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
5.8	Монотонность и эктремумы функции. /Лек/	1	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
5.9	Исследование функции на экстремум. /Пр/	1	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
5.10	Общее исследование функции. /Лек/	1	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
5.11	Исследование функции и построение графика. /Пр/	1	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
5.12	Исследование функции и построение графика. /Ср/	1	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
5.13	Предел и непрерывность функции. /Ср/	1	4	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
	Раздел 6. Дифференциальное исчисление функции нескольких переменных						

6.1	Функции нескольких переменных. /Лек/	1	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
6.2	Дифференцирование функции нескольких переменных. /Пр/	1	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
6.3	Производная по направлению. /Ср/	1	4	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
6.4	Приложения дифференциального исчисления функции нескольких переменных. /Ср/	1	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
6.5	Прием экзамена. /ИКР/	1	0,3	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
	Раздел 7. Функции комплексной переменной.						
7.1	Комплексные числа. /Ср/	1	4	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
7.2	Операции над комплексными числами. /Ср/	1	4	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
	Раздел 8. Интегральное исчисление						
8.1	Неопределенный интеграл. /Лек/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
8.2	Непосредственное интегрирование. /Пр/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
8.3	Непосредственное интегрирование. /Ср/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	

8.4	Методы интегрирования. /Лек/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
8.5	Основные методы интегрирования. /Пр/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
8.6	Интегрирование рациональных функций. /Лек/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
8.7	Интегрирование рациональных функций. /Пр/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
8.8	Интегрирование правильных рациональных дробей. /Ср/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
8.9	Интегрирование тригонометрических функций. /Лек/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
8.10	Интегрирование функций, содержащих тригонометрические выражения. /Пр/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
8.11	Интегрирование иррациональных функций. /Ср/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
8.12	Интегрирование тригонометрических функций. /Ср/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
8.13	Определенный интеграл. /Лек/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
8.14	Формула Ньютона-Лейбница. /Пр/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	

8.15	Методы вычисления определенного интеграла. /Лек/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
8.16	Вычисление определенного интеграла. /Пр/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
8.17	Приложения определенного интеграла. /Ср/	2	4	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
	Раздел 9. Дифференциальные уравнения						
9.1	Дифференциальные уравнения первого порядка. /Лек/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
9.2	Дифференциальные уравнения первого порядка. /Пр/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
9.3	Линейные дифференциальные уравнения первого порядка. /Лек/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
9.4	Методы решения линейных дифференциальных уравнений первого порядка. /Пр/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
9.5	Дифференциальные уравнения высших порядков, допускающие понижение порядка. /Лек/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
9.6	Решение дифференциальных уравнений высших порядков. /Пр/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
9.7	Линейные однородные дифференциальные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами. /Лек/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	

9.8	Линейные однородные дифференциальные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами. /Пр/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
9.9	Линейные неоднородные дифференциальные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами. /Лек/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
9.10	Структура общего решения дифференциального уравнения второго порядка с правой частью специального вида. /Пр/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
	Раздел 10. Численные методы						
10.1	Приближенное решение нелинейных алгебраических уравнений. /Ср/	2	4	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
	Раздел 11. Последовательности и ряды						
11.1	Числовые ряды. Признаки сходимости числовых рядов. /Лек/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
11.2	Признаки сходимости числовых рядов. /Пр/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
11.3	Степенные ряды. /Лек/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
11.4	Разложение функций в степенные ряды. /Пр/	2	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
	Раздел 12. Гармонический анализ						
12.1	Тригонометричекий ряд Фурье. /Ср/	2	4	УК-1.2	Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Э1 Э2	0	
	Раздел 13. Теория вероятностей и математическая статистика.						
13.1	Основные понятия теории вероятностей. Элементы комбинаторики. /Лек/	2	2	УК-1.2	Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.4 Э1 Э2	0	

13.2	Классичсекое определение вероятности. /Пр/	2	2	УК-1.2	Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.4 Э1 Э2	0	
13.3	Алгебра событий. Полная вероятность. /Лек/	2	2	УК-1.2	Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.4 Э1 Э2	0	
13.4	Теоремы сложения и умножения вероятностей. /Пр/	2	2	УК-1.2	Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.4 Э1 Э2	0	
13.5	Математические основы теории вероятности. /Ср/	2	4	УК-1.2	Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.4 Э1 Э2	0	
13.6	Случайные величины. Числовые характеристики. /Лек/	2	2	УК-1.2	Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.4 Э1 Э2	0	
13.7	Дискретные и непрерывные случайные величины. /Пр/	2	2	УК-1.2	Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.4 Э1 Э2	0	
13.8	Числовые характеристики случайных величин. /Ср/	2	4	УК-1.2	Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.4 Э1 Э2	0	
13.9	Дифференциальная и интегральная функции распределения. /Ср/	2	4	УК-1.2	Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.4 Э1 Э2	0	
13.10	Законы распределения случайных величин. /Ср/	2	4	УК-1.2	Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.4 Э1 Э2	0	
13.11	Нормальный закон распределения. /Ср/	2	4	УК-1.2	Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.4 Э1 Э2	0	
13.12	Основные понятия математической статистики. /Ср/	2	4	УК-1.2	Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.4 Э1 Э2	0	
13.13	Сдача экзамена. /ИКР/	2	0,3	УК-1.2	Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.4 Э1 Э2	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Символика математической логики.

Определители второго и третьего порядков.
Формулы Крамера.
Определение матрицы. Виды матриц.
Действия над матрицами.
Обратная матрица. Решение систем уравнений с помощью обратной матрицы.
Ранг матрицы.
Метод исключения неизвестных Жордана-Гаусса.
Системы n линейных уравнений с n неизвестными.
Системы линейных однородных уравнений. Фундаментальная система решений.
Векторы. Проекция вектора на ось.
Линейная зависимость векторов. Базис пространства.
Прямоугольная и полярная системы координат.
Скалярное, векторное и смешанное произведения векторов.
Плоскость. Виды уравнения плоскости.
Прямая на плоскости.
Виды уравнения прямой на плоскости.
Прямая в пространстве.
Виды уравнения прямой в пространстве.
Взаимное расположение плоскостей, прямой и плоскости в пространстве.
Взаимное расположение прямых на плоскости.
Расстояние от точки до прямой.
Кривые второго порядка. Общее и каноническое уравнения.
Поверхности второго аорядка. Общее и каноническое уравнения.
Бесконечно малые и бесконечно большие функции.
Раскрытие неопределенностей.
Сравнение бесконечно малых функций.
Односторонние пределы.
Основные теоремы о пределах.
Замечательные пределы.
Непрерывность функции в точке.
Свойства функций, непрерывных на отрезке.
Производная функции.
Дифференцирование сложной и обратной функции.
Таблица производных.
Логарифмическое дифференцирование.
Дифференцирование функций, заданных неявно и параметрически.
Производные высших порядков.
Производная второго порядка и ее физический смысл.
Определение дифференциала функции и его геометрический смысл.
Дифференциал сложной функции.
Дифференциалы высших порядков.
Признаки монотонности.
Необходимое условие экстремума.
Достаточное условие экстремума.
Наибольшее и наименьшее значения функции на отрезке.
Направление вогнутости кривой.
Асимптоты кривой.
Общее исследование функции.
Функции двух и трех и переменных.
Частные приращения и частные производные.
Производные высших порядков.
Полный дифференциал функции.
Алгебраическая, тригонометрическая и показательная формы комплексного числа.
Первообразная функции. Неопределенный интеграл.
Таблица интегралов.
Непосредственное интегрирование.
Интегрирование методом подстановки и по частям.
Универсальная тригонометрическая подстановка.
Интегрирование некоторых классов тригонометрических функций.
Тригонометрические подстановки.
Интегрирование некоторых иррациональных функций.
Задачи, приводящие к определенному интегралу.
Понятие определенного интеграла и его свойства.
Вычисление определенного интеграла.
Метод замены переменной.
Интегрирование по частям.
Несобственные интегралы.
Приложения определенного интеграла.

Дифференциальные уравнения первого порядка. Методы решений.
Линейные дифференциальные уравнения. Метод подстановки.
Уравнение Бернулли.
Дифференциальные уравнения 2-го порядка, допускающие понижение порядка.
Линейные дифференциальные уравнения высших порядков. Свойства решений.
Линейная зависимость функций. Фундаментальная система решений.
Линейные однородные дифференциальные уравнения 2-го порядка с постоянными коэффициентами.
Линейные неоднородные дифференциальные уравнения 2-го порядка. Структура общего решения.
Правила и формулы комбинаторики.
События, испытания. Вероятность и относительная частота события.
Геометрические вероятности.
Статистическая вероятность события.
Теоремы умножения вероятностей.
Теоремы сложения вероятностей.
Совместное применение теорем сложения и умножения вероятностей.

5.2. Темы письменных работ

Решение систем линейных алгебраических уравнений.
Приложения произведения векторов к геометрии.
Прямая и плоскость в пространстве.
Прямая линия на плоскости.
Кривые второго порядка.
Вычисление предела функции.
Дифференцирование функций.
Общее исследование функции и построение графика.
Исследование на экстремум функции двух переменных.
Методы интегрирования в неопределенном интеграле.
Приложения определенного интеграла.
Дифференциальные уравнения.
Комбинаторные задачи.
Алгебра событий.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов (оценочных средств) по дисциплине прилагается.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Тестовые задания; устный опрос; ситуационные задания; реферат; контрольная работа; вопросы к промежуточной аттестации (экзамену).

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Савчук, С. Б.	Математика: учебное пособие для студентов-бакалавров, обучающихся по направлениям подготовки «туризм» и «гостиничное дело»	Краснодар, Саратов: Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа, 2017	http://www.iprbookshop.ru/66849.html
Л1.2	Кузнецов, Б. Т.	Математика: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям экономики и управления	Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017	http://www.iprbookshop.ru/71018.html
Л1.3	Магазинников, Л. И., Магазинников, А. Л.	Высшая математика. Дифференциальное исчисление: учебное пособие	Томск: Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, 2017	http://www.iprbookshop.ru/72078.html
Л1.4	Елькин, А. Г.	Линейная алгебра и аналитическая геометрия: учебное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2018	http://www.iprbookshop.ru/77939.html

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.5	Бобылева, Т. Н., Кирьянова, Л. В., Титова, Т. Н.	Линейная алгебра и аналитическая геометрия: учебно-методическое пособие	Москва: МИСИ-МГСУ, Ай Пи Эр Медиа, ЭБС АСВ, 2018	http://www.iprbookshop.ru/80626.html
Л1.6	Балдин К.В., Башлыков В. Н.	Теория вероятностей и математическая статистика	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018	http://znanium.com/go.php?id=414902
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Сагитов Р.В.	Математика: Учебник для студентов учреждений высшего образования	М.: Академия, 2014	
Л2.2	Савчук, С. Б.	Математика: практикум для студентов-бакалавров, обучающихся по направлениям подготовки «туризм» и «гостиничное дело»	Краснодар, Саратов: Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа, 2017	http://www.iprbookshop.ru/66853.html
Л2.3	Шершнев В.Г.	Математический анализ: сборник задач с решениями: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018	http://znanium.com/go.php?id=958345
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	Е.И. Ворович, О.М. Тукодова	ВЫСШАЯ МАТЕМАТИКА В ТЕСТАХ: учебное пособие	, 2016	https://ntb.donstu.ru/content/vysshaya-matematika-v-testah
Л3.2	В.И. Полтинников, Д.А. Пожарский	ВЫСШАЯ МАТЕМАТИКА: учебное пособие	, 2016	https://ntb.donstu.ru/content/vysshaya-matematika-0
Л3.3	М.Н. Богачева, О.В. Гробер, Т.А. Гробер, Л.Н. Фоменко	Математический анализ: методические указания для практических работ бакалавров направления «Экономика». Часть 1.: методические указания	, 2011	https://ntb.donstu.ru/content/matematicheskiy-analiz-metodicheskie-ukazaniya-dlya-prakticheskih-rabot-bakalavrov-napravleniya-ekonomika-chast-1

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.4	ДГТУ, Каф. "АиММвНГК"; сост.: Н.В. Растеряев, А.А. Голованов	Теория вероятностей и математическая статистика: метод. указания к практическим занятиям	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/teoriya-veroyatnostey-i-matematicheskaya-statistika-metodicheskie-ukazaniya-k-prakticheskim-zanyatiyam
Л3.5	Ледовская, Е. В.	Линейная алгебра и аналитическая геометрия. Сборник задач: практикум	Москва: Московская государственная академия водного транспорта, 2017	http://www.iprbookshop.ru/76710.html

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
Э1	Березина, Н. А. Высшая математика : учебное пособие / Н. А. Березина. — 2-е изд. — Саратов : Научная книга, 2019. — 158 c. — ISBN 978-5-9758-1888-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS
Э2	Югова, Н. В. Высшая математика. Дифференциальные уравнения : учебно-методическое пособие / Н. В. Югова. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2020. — 28 c. — ISBN 978-5-7782-4111-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS
Э3	

6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Microsoft Windows (лицензионное ПО)
6.3.1.2	Пакет офисных программ Microsoft Office (лицензионное ПО)
6.3.1.3	Acrobat DC (свободно распространяемое ПО)
6.3.1.4	Консультант Плюс (отечественное лицензионное ПО).
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	http://matematem.ru/
6.3.2.2	http://www.mathnet.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	83 Лаборатория естественнонаучных дисциплин -учебная аудитория для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин:
7.2	- комплект учебной мебели для всех обучающихся по дисциплине;
7.3	- комплект учебной мебели для преподавателя;
7.4	- учебные наглядные пособия (таблицы, плакаты);
7.5	- комплект учебно-методической документации;
7.6	- компьютерная техника: мобильный комплект мультимедийного оборудования (экран, проектор, ноутбук).
7.7	80 Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.
7.8	Оснащение: столы, стулья, компьютеры, принтер, копировальный аппарат.
7.9	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Планирование и организация времени, необходимого для освоения дисциплины

Важным условием успешного освоения дисциплины является создание системы правильной организации труда, позволяющей распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком образовательного процесса.

Большую помощь в этом может оказать составление плана работы на семестр, месяц, неделю, день. Следует осуществлять

самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Все задания к практическим занятиям, а также задания, вынесенные на самостоятельную работу, рекомендуется выполнять непосредственно после соответствующей темы лекционного курса, что способствует лучшему освоению материала, позволяет своевременно выявить и устранить «пробелы» в знаниях, систематизировать ранее пройденный материал, на его основе приступить к овладению новыми знаниями и навыками. Система обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций и практических занятий).

Методические рекомендации по освоению лекционного материала, подготовке к лекциям
Знакомство с дисциплиной происходит уже на первой лекции, где от обучающегося требуется не только внимание, но и самостоятельное оформление конспекта. При работе с конспектом лекций необходимо учитывать тот фактор, что одни лекции дают ответы на конкретные вопросы темы, другие – лишь выявляют взаимосвязи между явлениями, помогая студенту понять глубинные процессы развития изучаемого предмета как в истории, так и в настоящее время. Конспектирование лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность обучающегося. Конспект должен содержать существенные положения – не следует стремиться записать дословно всю лекцию. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные моменты. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателем. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения. Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов математической логики. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор (список рекомендованной литературы по дисциплине приведен в рабочей программе дисциплины). На лекциях преподаватель рассматривает вопросы программы курса, составленной в соответствии с государственным образовательным стандартом. Вследствие недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удается осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу обучающихся, рекомендуя ту или иную литературу. Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо изучать материалы лекций, используя конспекты и учебные пособия. Во время самостоятельной проработки лекционного материала особое внимание следует уделять возникшим вопросам, непонятным терминам, спорным точкам зрения. Подобные моменты следует выделить или выписать отдельно для дальнейшего обсуждения на практическом занятии. В случае необходимости следует обращаться к преподавателю за консультацией. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям
Подготовку к каждому практическому занятию обучающийся должен начинать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции,
а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к данной теме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо
выучить и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса. Результат такой работы должен проявиться в способности обучающегося свободно ответить на теоретические вопросы дисциплины, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и успешной подготовке к иным средствам текущего контроля и промежуточной аттестации. В процессе подготовки к практическим занятиям обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал вследствие лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Таким образом, успешная организация времени по освоению дисциплины во многом зависит от наличия у студента умения самоорганизовывать себя и своё время для выполнения предложенных домашних заданий. При этом алгоритм подготовки будет следующим: 1 этап – поиск в литературе теоретической информации на предложенные преподавателем вопросы; 2 этап – осмысление полученной информации, освоение терминов и понятий; 3 этап – составление плана ответа на каждый вопрос; 4 этап – поиск примеров по данной проблематике (тестов, игр, упражнений и др.). В процессе изучения данной дисциплины учитывается посещаемость занятий, оценивается активность студентов на каждом занятии при обсуждении теоретических вопросов, а также качество и своевременность подготовки теоретических материалов, творческих заданий и презентаций, рефератов. Для успешного овладения дисциплиной необходимо выполнять следующие требования: 1) посещать все занятия, т.к. весь тематический материал взаимосвязан между собой , а пропуски лишь ухудшают качество усвоения; обязательно выполнять все домашние задания; 4) проявлять активность на занятиях и при подготовке, т.к. конечный результат овладения содержанием дисциплины необходим, в первую очередь, самому обучающемуся.

Методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся
Самостоятельная работа обучающегося по изучению учебной дисциплины является важным условием освоения учебного материала и формирования компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. В процессе самостоятельной работы студент развивает свои аналитические способности, навыки самоорганизации, вырабатывает привычку систематического чтения и

работы с литературой. При этом своевременная самостоятельная работа обучающегося позволяет минимизировать затраты, в том числе и временные, по изучению учебного материала и добиваться прочного его усвоения. Важно понимать, что самостоятельная работа по изучению теоретического материала представляет собой достаточно сложный и напряженный труд. В процессе обучения можно выделить следующие формы самостоятельной работы студентов: формирование представления об основных понятиях и категориях, на которых базируется специальное знание; изучение научной и учебной литературы при подготовке к текущему контролю и промежуточной аттестации; сбор информации для выполнения учебных заданий (библиотечные фонды, ресурсы электронно-библиотечных систем, информационные сети); разработка теоретической концепции для выполнения учебных заданий на основе собранной информации, учитывая собственный опыт. Исходными учебно-методическими документами в организации самостоятельной работы студентов являются рабочая программа учебной дисциплины, разработанная на кафедре в соответствии с действующим государственным образовательным стандартом, перечень учебных вопросов, научная и учебная литература, ключевые понятия и основные вопросы (проблемы), на которые необходимо обратить внимание в процессе самоподготовки.

Рекомендации по работе с литературой / подготовке реферата
Работу с литературой целесообразно начинать с изучения общих работ по теме, а также учебников и учебных пособий. Работу с источниками надо начинать с ознакомительного чтения, т.е. просмотреть текст, выделяя его структурные единицы, требующие вдумчивого, неторопливого чтения с «мысленной проработкой» материала, в котором приводится доказательство какого- либо утверждения. Такое чтение предполагает выделение: 1) главного в тексте; 2) основных аргументов; 3) выводов. Особое внимание следует обратить на то, вытекает тезис из аргументов или нет. Понятно, что умение таким образом работать с текстом приходит далеко не сразу. Наилучший способ научиться выделять главное в тексте – это сравнительное чтение, в ходе которого обучающийся знакомится с различными мнениями по одному и тому же вопросу, сравнивает весомость и доказательность аргументов сторон и делает вывод о наибольшей убедительности той или иной позиции. При наличии расхождений между авторами необходимо найти рациональное зерно у каждого из них, что позволит глубже усвоить предмет изучения и более критично оценивать изучаемые вопросы. Знакомясь с особыми позициями авторов, нужно определять их схожие суждения, аргументы, выводы, а затем сравнивать их между собой и применять из них ту, которая более убедительна. Следующим этапом работы с литературными источниками является создание конспектов, фиксирующих основные тезисы и аргументы. Можно делать записи на отдельных листах, которые потом легко систематизировать по отдельным темам изучаемого курса. Другой способ – это ведение тематических тетрадей-конспектов по одной какой-либо теме. Большие специальные работы монографического характера целесообразно конспектировать в отдельных тетрадях. Здесь важно вспомнить, что конспекты пишутся на одной стороне листа, с полями и достаточным для исправления и ремарок межстрочным расстоянием (эти правила соблюдаются для удобства редактирования). Если в конспектах приводятся цитаты, то непременно должно быть дано указание на источник (автор, название, выходные данные, № страницы). Впоследствии эта информации может быть использована при написании текста реферата или иного задания. Таким образом, при работе с источниками и литературой важно уметь сопоставлять, сравнивать, классифицировать , систематизировать информацию в соответствии с определенной учебной задачей; обобщать полученную информацию, оценивать прочитанное; фиксировать основное содержание прочитанного; составлять план, формулировать тезисы; готовить и презентовать развернутые сообщения типа доклада; работать в разных режимах (индивидуально, в паре, в группе), взаимодействуя друг с другом; пользоваться реферативными и справочными материалами; обращаться за помощью, дополнительными разъяснениями к преподавателю.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Основы социального государства

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Общеобразовательные дисциплины**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 121
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	1		Итого	
Недель	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	121	121	121	121
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

к.филос.н., декан МТФ, Гринева С. В. _____

Рецензент(ы):

*Зам.директора ООО "Ориент" Г.Д. Попова*_____

Директор ООО "МС-К" О.В. Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины
Основы социального государства

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент В.Л. Кудашина

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент В.Л. Кудашина

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент В.Л. Кудашина

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент В.Л. Кудашина

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент В.Л. Кудашина

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Формирование у студентов целостного представления об основных закономерностях развития социальной сферы общества, принципах функционирования современного социального государства и социальных функциях государства и других субъектов регулирования социальной сферы общества.
1.2	Изучение основных социальных функций государства и механизмов их реализации.
1.3	Изучение принципов, целей и направлений социальной политики социального государства.
1.4	Определение приоритетов социального развития Российской Федерации и принципов их реализации.
1.5	Формирование представления о формах социальной ответственности разных субъектов реализации социальной политики.
1.6	Развитие навыков самостоятельного анализа актуальных социальных проблем российского общества и адекватной оценки проводимых в стране преобразований в рамках становления социального государства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Студент должен обладать основополагающими элементами научного знания методологического, системообразующего и мировоззренческого характера. Знать ключевые теории, идеи, понятия, факты, методы, универсальные свойства, относящиеся к отдельным отраслям человекознания. Владеть личностными универсальными учебными действиями, регулятивными, познавательными и коммуникативными действиями. Необходимо знание базовых социальных понятий и принципов функционирования социальной системы.
2.1.2	
2.1.3	История (история России, всеобщая история)
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Философия
2.2.2	Правовое обеспечение профессиональной деятельности

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-1.1: Критически оценивает надежность исторических источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания: принципы и методы системного подхода в осмыслении социально-политических и правовых отношений в государстве; методы критического анализа доступных исторических источников информации, их надежности и достоверности
Уровень 2	общие, не структурированные знания: принципы и методы системного подхода в осмыслении социально-политических и правовых отношений в государстве; методы критического анализа доступных исторических источников информации, их надежности и достоверности
Уровень 3	сформированные системные знания: принципы и методы системного подхода в осмыслении социально-политических и правовых отношений в государстве; методы критического анализа доступных исторических источников информации, их надежности и достоверности
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения находить противоречивую информацию из разных источников; оценивать надежность и достоверность исторических источников информации; применять системный подход для решения поставленных задач с аргументацией выбора наиболее оптимального решения
Уровень 2	частично сформированные умения находить противоречивую информацию из разных источников; оценивать надежность и достоверность исторических источников информации; применять системный подход для решения поставленных задач с аргументацией выбора наиболее оптимального решения
Уровень 3	сформированные умения находить противоречивую информацию из разных источников; оценивать надежность и достоверность исторических источников информации; применять системный подход для решения поставленных задач с аргументацией выбора наиболее оптимального решения
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированными навыками по применению технологий информационного поиска, работы с историческими источниками; способностью к критическому анализу и синтезу поступающей информации для выбора оптимального решения с аргументацией своего выбора; навыками применения системного подхода в решении поставленных задач
Уровень 2	частично сформированными навыками по применению технологий информационного поиска, работы с историческими источниками; способностью к критическому анализу и синтезу поступающей информации для выбора оптимального решения с аргументацией своего выбора; навыками применения системного подхода в решении поставленных задач

Уровень 3	сформированными навыками по применению технологий информационного поиска, работы с историческими источниками; способностью к критическому анализу и синтезу поступающей информации для выбора оптимального решения с аргументацией своего выбора; навыками применения системного подхода в решении поставленных задач

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Теоретические основы и исторический контекст формирования социального государства.
3.1.2	Особенности социальной политики российского государства.
3.1.3	Действие социальных стандартов, направленных на повышение качества жизни.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Применять социальные обязательства в профессиональной сфере на основе их ресурсного обеспечения.
3.2.2	Анализировать социально значимые общественные процессы.
3.2.3	Определять сущность и критерии социального государства.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Основами формирования социальных отношений в обществе.
3.3.2	Навыками самостоятельного анализа и оценки актуальных проблем социальной политики государства.
3.3.3	Способностью к социальному взаимодействию на основе существующих социальных стандартов.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Государство как социальный институт. /Лек/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.2	Государство и его социальная миссия. /Пр/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.3	Формы государственного устройства и правления. /Ср/	1	14	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.4	Концептуальные основы социального государства. /Лек/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2 Л1.4Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.5	Этапы формирования теории социального государства. /Пр/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.6	Взгляды на социальное государство Ф. Науманна, А. Вагнера, Б. Чичерина, Н. Бердяева /Ср/	1	14	УК-1.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	

1.7	Сущность социальной политики государства. /Лек/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2 Л1.4Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.8	Структура социальной политики государства. /Пр/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.9	Международный пакт об экономических, социальных и культурных правах (принят Генассамблеей ООН 16.12.1966г). /Ср/	1	14	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.10	Мировая практика реализации принципов социального государства. /Лек/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.11	Социальная политика государств дальнего и ближнего зарубежья. /Пр/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.12	Положение о комитете по экономическим социальным и культурным правам (утверждено резолюцией ЭКОСОС ООН 28.05.1985 г.). /Ср/	1	15	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.13	Социальная политика как основной механизм реализации принципов социального государства. /Лек/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.14	Социальная политика в социальном государстве. /Пр/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.15	Основные идеи работы Ховарда Боуэна "Социальная ответственность бизнесмена" (1953 г.). /Ср/	1	16	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.16	Основные механизмы реализации социальной политики в Российской Федерации. /Лек/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	

1.17	Принципы социального государства в реалиях современной России /Пр/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.18	Статьи 23-27 "Трудового кодекса Российской Федерации" от 30.12.2001 №197-ФЗ. /Ср/	1	16	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.19	Формирование социального государства в Российской Федерации. /Лек/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.20	Предпосылки формирования социального государства в современной России /Пр/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.21	Концепция социального государства в Российской Федерации (одобрена участниками научно-практической конференции в Академии труда и социальных отношений 20.01.2004 г.). /Ср/	1	16	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.22	Приоритетные задачи развития социального государства в Российской Федерации. /Лек/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.23	Структура социальной политики Российской Федерации /Пр/	1	2	УК-1.1	Л1.1 Л1.2 Л1.4Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.24	Основные положения молодежной политики, проводимой в Российской Федерации. /Ср/	1	16	УК-1.1	Л1.1 Л1.2 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.25	Подготовка к экзамену. /Экзамен/	1	26,7	УК-1.1	Л1.1 Л1.2 Л1.4Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	

1.26	Прием экзамена /ИКР/	1	0,3	УК-1.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Понятие и сущность государства.
2. Социальные основы государства.
3. Эволюция взглядов на социальное государство в зарубежной науке.
4. Теоретические конструкции социального государства в России.
5. Экономическое измерение социального государства.
6. Правовая основа социального государства.
7. Демографическая составляющая социального государства.
8. Опыт формирования социального государства в дальнем зарубежье.
9. Проблемы формирования социального государства на постсоветском пространстве.
10. Международно-правовые гарантии социального государства.
11. Гражданское общество и его отношения с социальным государством: уроки развитых стран.
12. Социальная политика: понятие и сущность.
13. Корпоративная социальная политика в социальном государстве.
14. Гуманистическая направленность формирования социального государства в России.
15. Понятие социальной ответственности государства.
16. Основные направления социальной политики российских бизнес-структур.
17. Особенности проявления социальной ответственности гражданина.
18. Социальное партнерство как основополагающее условие формирования социального государства.
19. Критерии эффективности социальной политики социального государства.
20. Предпосылки материализации социального государства в России.
21. Основные направления и этапы развития социального государства в современной России.
22. Конституционно-правовые основы формирования социального государства в Российской Федерации.
23. Формирование правовой основы социального государства в современной России: оценка состояния.
24. Развитие здравоохранения и политика народосбережения.
25. Развитие образования как приоритетная задача.
26. Государственная политика в области развития рынка труда.
27. Государственная жилищная политика.
28. Модернизация и развитие системы социальной поддержки и адаптации.
29. Государственная молодежная политика.
30. Развитие государственной пенсионной системы.

5.2. Темы письменных работ

1. Государство как социальный институт
2. Социальная ориентация различных типов государства.
3. Понятие и сущность социального государства.
4. Основные концепции правового государства.
5. Правовое государство: теория и принципы.
6. Правовой характер государства – один из основных конституционных принципов Российской Федерации.
7. Политика российского государства в области занятости.
8. Политика российского государства в сфере здравоохранения.
9. Приоритеты российского государства в решении главных социальных задач.
10. Региональная социальная политика российского государства.
11. Вопросы охраны окружающей среды в политике российского государства.
12. Социальное обслуживание и его задачи в политике российского госу-дарства.
13. Зарубежный опыт участия социального государства в регулировании деятельности субъектов рыночных отношений.
14. Формирование в Российской Федерации социального рыночного хозяйства.
15. Современный уровень российской экономики и его влияние на социальную политику государства.
16. Современные представления о социальной ответственности государст-венной власти.
17. Критерии уровня жизни в современной России.
18. Эволюция нормативно-правовых актов о качестве жизни граждан в современной России.
19. Социальная ответственность бизнеса.
20. Приоритетные направления развития корпоративной социальной ответственности.
21. Социальная ответственность гражданина.
22. Основные модели социального государства.
23. Социальное законодательство Российской Федерации.

24.	Понятие социальной политики государства, ее происхождение и сущ-ность.
25.	Основные принципы и направления государственной политики Российской Федерации в социальной сфере.
26.	Меры и механизмы реализации политики социального развития.
27.	Концепции социального рыночного хозяйства.
28.	Уровень жизни: сущность и социальные стандарты.
29.	Место и роль государства в социальном партнерстве.
30.	Социальное партнерство и регулирование безработицы.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов (оценочных средств) по дисциплине прилагается.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Контрольные вопросы, индивидуальные задания, тесты, вопросы к промежуточной аттестации.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Голубева, Т. Б.	Основы социального государства: учебное пособие	Екатеринбург: Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2015	http://www.iprbookshop.ru/66184.html
Л1.2	Петров, В. П., Семёнова, В. Э., Шкенев, К. А.	Основы социального государства: учебное пособие	Нижний Новгород: Нижегородский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2016	http://www.iprbookshop.ru/80813.html
Л1.3	Бошно С. В.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник	Москва: Издательство Юрайт, 2019	https://www.biblio-online.ru/book/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti-433546
Л1.4	Шумилов В. М.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник	Москва: Издательство Юрайт, 2019	https://www.biblio-online.ru/book/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti-426415

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Капустин А. Я., Беликова К. М.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник и практикум	Москва: Издательство Юрайт, 2019	https://www.biblio-online.ru/book/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti-433377

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.2	Кричинский П. Е., Морозова О. С.	Основы социального государства: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2015	http://znanium.com/go.php?id=460661
Л2.3	Кричинский П. Е., Морозова О. С.	Основы социального государства: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017	http://znanium.com/go.php?id=769960

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	М.Г. Крикливая, С.А. Пшенецкий	Методические указания к контрольной работе по дисциплине «Основы социального государства»: методические указания	, 2012	https://ntb.donstu.ru/content/metodicheskie-ukazaniya-k-kontrolnoy-rabote-po-discipline-osnovy-socialnogo-gosudarstva
Л3.2	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Голубева Т.Б. Основы социального государства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Б. Голубева. — Электрон. текстовые данные. — Екатеринбург: Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2015. — 172 с. — 978-5-7996-1565-9. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/66184.html
Э2	Петров В.П. Основы социального государства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.П. Петров, В.Э. Семёнова, К.А. Шкенев. — Электрон. текстовые данные. — Нижний Новгород: Нижегородский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 283 с. — 978-5-528-00129-6. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/80813.html
Э3	Основы социального государства: Учебное пособие / П.Е. Кричинский, О.С. Морозова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 124 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (обложка) ISBN 978-5-16-009875-3 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/460661
Э4	Основы социального государства : учеб. пособие / П.Е. Кричинский, О.С. Морозова. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 124 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/5239. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/769960
Э5	Методические указания к контрольной работе по дисциплине «Основы социального государства» методические указания М.Г. Крикливая, С.А. Пшенецкий 2012 https://ntb.donstu.ru/content/metodicheskie-ukazaniya-k-kontrolnoy-rabote-po-discipline-osnovy-socialnogo-gosudarstva
Э6	Шарков, Ф. И. Основы социального государства : учебник для бакалавров / Ф. И. Шарков. — 5-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 304 c. — ISBN 978-5-394-03501-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/86711.html
Э7	Пяткова, С. Г. Основы социального государства : учебно-методическое пособие: направление подготовки 43.03.01 Сервис, 43.03.02 Туризм, 43.03.03 Гостиничное дело, 39.03.03 Организация работы с молодежью: уровень бакалавриата / С. Г. Пяткова, Н. Н. Рашевская. — Сургут : Сургутский государственный педагогический университет, 2020. — 102 c. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106231.html

Э8	Основы социального государства : учебник / Н. Н. Гриценко, Н. А. Волгин, Е. В. Охотский [и др.] ; под редакцией Н. Н. Кузьминой, Ф. И. Шаркова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 420 c. — ISBN 978-5-394-03330-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/107768.html
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Microsoft Windows
6.3.1.2	Microsoft Office Word
6.3.1.3	Microsoft PowerPoint
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Библиотека Гумер – гуманитарные науки – http://www.gumer.info
6.3.2.2	Философия в России. Философский портал – http://www.philosophy.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель, переносные технические средства для представления учебной информации.
7.2	Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций: специализированная мебель, компьютерная техника, с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Планирование и организация времени, необходимого для освоения дисциплины
Важным условием успешного освоения дисциплины является создание системы правильной организации труда, позволяющей распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком образовательного процесса. Большую помощь в этом может оказать составление плана работы на семестр, месяц, неделю, день. Следует осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Все задания к практическим занятиям, а также задания, вынесенные на самостоятельную работу, рекомендуется выполнять непосредственно после соответствующей темы лекционного курса, что способствует лучшему освоению материала, позволяет своевременно выявить и устранить «пробелы» в знаниях, систематизировать ранее пройденный материал, на его основе приступить к овладению новыми знаниями и навыками. Система обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций и практических занятий), работа на которых обладает определенной спецификой.

Методические рекомендации по освоению лекционного материала, подготовке к лекциям
Знакомство с дисциплиной происходит уже на первой лекции, где от обучающегося требуется не только внимание, но и самостоятельное оформление конспекта. При работе с конспектом лекций необходимо учитывать тот фактор, что одни лекции дают ответы на конкретные вопросы темы, другие – лишь выявляют взаимосвязи между явлениями, помогая студенту понять глубинные процессы развития изучаемого предмета как в истории, так и в настоящее время. Конспектирование лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность обучающегося. Конспект должен содержать существенные положения – не следует стремиться записать дословно всю лекцию. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные моменты. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения. Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор (список рекомендованной литературы по дисциплине приведен в рабочей программе дисциплины). На лекциях преподаватель рассматривает вопросы программы курса, составленной в соответствии с государственным образовательным стандартом. Вследствие недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удается осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу обучающихся, рекомендуя ту или иную литературу. Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо изучать материалы лекций, используя конспекты и учебные пособия. Во время самостоятельной проработки лекционного материала особое внимание следует уделять возникшим вопросам, непонятным терминам, спорным точкам зрения. Подобные моменты следует выделить или выписать отдельно для дальнейшего обсуждения на семинарском (практическом) занятии. В случае необходимости следует обращаться к преподавателю за консультацией. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям
Подготовку к каждому практическому занятию обучающийся должен начинать с ознакомления с планом практического

занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции,
а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к данной теме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо
выучить и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса. Результат такой работы должен проявиться в способности обучающегося свободно ответить на теоретические вопросы дисциплины, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и успешной подготовке к иным средствам текущего контроля и промежуточной аттестации. В процессе подготовки к практическим занятиям обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал вследствие лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Таким образом, успешная организация времени по освоению дисциплины во многом зависит от наличия у студента умения самоорганизовывать себя и своё время для выполнения предложенных домашних заданий. При этом алгоритм подготовки будет следующим: 1 этап – поиск в литературе теоретической информации на предложенные преподавателем вопросы; 2 этап – осмысление полученной информации, освоение терминов и понятий; 3 этап – составление плана ответа на каждый вопрос; 4 этап – поиск примеров по данной проблематике (тестов, игр, упражнений и др.). В процессе изучения данной дисциплины учитывается посещаемость занятий, оценивается активность студентов на каждом занятии при обсуждении теоретических вопросов, а также качество и своевременность подготовки теоретических материалов, творческих заданий и презентаций, рефератов. Для успешного овладения дисциплиной необходимо выполнять следующие требования: 1) посещать все занятия, т.к. весь тематический материал взаимосвязан между собой и теоретического овладения пропущенного недостаточно для качественного усвоения; 2) все рассматриваемые на занятиях вопросы обязательно фиксировать в отдельную тетрадь; 3) обязательно выполнять все домашние задания; 4) проявлять активность на занятиях и при подготовке, т.к. конечный результат овладения содержанием дисциплины необходим, в первую очередь, самому обучающемуся.

Методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся
Самостоятельная работа обучающегося по изучению учебной дисциплины является важным условием освоения учебного материала и формирования компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. В процессе самостоятельной работы обучающийся развивает свои аналитические способности, навыки самоорганизации, вырабатывает привычку систематического чтения и работы с литературой. При этом своевременная самостоятельная работа обучающегося позволяет минимизировать затраты, в том числе и временные, по изучению учебного материала и добиваться прочного его усвоения. Важно понимать, что самостоятельная работа по изучению теоретического материала представляет собой достаточно сложный и напряженный труд. Вузовская практика позволяет выделить следующие формы самостоятельной работы обучающегося: формирование представления об основных понятиях и категориях, на которых базируется специальное знание; изучение научной и учебной литературы при подготовке к текущему контролю и промежуточной аттестации; сбор информации для выполнения учебных заданий, используя традиционные и современные источники (библиотечные фонды, ресурсы электронно-библиотечных систем, глобальные информационные сети); разработка теоретической концепции для выполнения учебных заданий на основе собранной информации, учитывая собственный социальный опыт; подготовка тезисов доклада или сообщения для участия в научных конференциях по актуальным проблемам. Исходными учебно-методическими документами в организации самостоятельной работы обучающегося являются рабочая программа учебной дисциплины, разработанная на кафедре в соответствии с действующим государственным образовательным стандартом, перечень учебных вопросов, научная и учебная литература, ключевые понятия и основные вопросы (проблемы), на которые необходимо обратить внимание в процессе самоподготовки.

Рекомендации по работе с литературой / подготовке реферата
Работу с литературой целесообразно начинать с изучения общих работ по теме, а также учебников и учебных пособий. Далее рекомендуется перейти к анализу монографий и статей, рассматривающих отдельные аспекты проблем, изучаемых в рамках курса, а также официальных материалов и неопубликованных документов (научно-исследовательские работы, диссертации), в которых могут содержаться основные вопросы изучаемой проблемы. Работу с источниками надо начинать с ознакомительного чтения, т.е. просмотреть текст, выделяя его структурные единицы. При ознакомительном чтении закладками отмечаются те страницы, которые требуют более внимательного изучения. В зависимости от результатов ознакомительного чтения выбирается дальнейший способ работы с источником. Если для разрешения поставленной задачи требуется изучение некоторых фрагментов текста, то используется метод выборочного чтения. Избранные фрагменты или весь текст (если он целиком имеет отношение к теме) требуют вдумчивого, неторопливого чтения с «мысленной проработкой» материала. Такое чтение предполагает выделение: 1) главного в тексте; 2) основных аргументов; 3) выводов. Особое внимание следует обратить на то, вытекает тезис из аргументов или нет. Необходимо также проанализировать, какие из утверждений автора носят проблематичный, гипотетический характер и уловить скрытые вопросы. Понятно, что умение таким образом работать с текстом приходит далеко не сразу. Наилучший способ научиться выделять главное в тексте, улавливать проблематичный характер утверждений, давать оценку авторской позиции – это сравнительное чтение, в ходе которого обучающийся знакомится с различными мнениями по одному и тому же вопросу, сравнивает весомость и доказательность аргументов сторон и делает вывод о наибольшей убедительности той или иной позиции. Если в литературе встречаются разные точки зрения по тому или иному вопросу, нельзя их отвергать, не разобравшись. При наличии расхождений между авторами необходимо найти рациональное зерно у каждого из них, что позволит глубже усвоить предмет изучения и более критично оценивать изучаемые вопросы. Знакомясь с особыми позициями авторов, нужно определять их схожие суждения, аргументы, выводы, а затем сравнивать их между собой и применять из них ту,

которая более убедительна. Следующим этапом работы с литературными источниками является создание конспектов, фиксирующих основные тезисы и аргументы. Можно делать записи на отдельных листах, которые потом легко систематизировать по отдельным темам изучаемого курса. Другой способ – это ведение тематических тетрадей-конспектов по одной какой-либо теме. Большие специальные работы монографического характера целесообразно конспектировать в отдельных тетрадях. Здесь важно вспомнить, что конспекты пишутся на одной стороне листа, с полями и достаточным для исправления и ремарок межстрочным расстоянием (эти правила соблюдаются для удобства редактирования). Если в конспектах приводятся цитаты, то непременно должно быть дано указание на источник (автор, название, выходные данные, № страницы). Впоследствии эта информации может быть использована при написании текста реферата или иного задания. Таким образом, при работе с источниками и литературой важно уметь: сопоставлять, сравнивать, классифицировать, группировать, систематизировать информацию в соответствии с определенной учебной задачей; обобщать полученную информацию, оценивать прослушанное и прочитанное; фиксировать основное содержание сообщений; формулировать устно и письменно основную идею сообщения; составлять план, формулировать тезисы; готовить и презентовать развернутые сообщения типа доклада; работать в разных режимах (индивидуально, в паре, в группе), взаимодействуя друг с другом; пользоваться реферативными и справочными материалами; обращаться за помощью, дополнительными разъяснениями к преподавателю; пользоваться лингвистической или контекстуальной догадкой, словарями различного характера, различного рода подсказками, опорами в тексте (ключевые слова, структура текста, предваряющая информация и др.); использовать при говорении и письме перифраз, синонимичные средства, слова-описания общих понятий, разъяснения, примеры, толкования, «словотворчество»; повторять или перефразировать реплику собеседника в подтверждении понимания его высказывания или вопроса.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Информатика

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Информационные технологии и электроника**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180
в том числе:
аудиторные занятия 64
самостоятельная работа 115,6

Виды контроля в семестрах:
зачеты 1
зачеты с оценкой 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	1		2		Итого	
Недель	17 3/6		17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16	32	32
Лабораторные	16	16	16	16	32	32
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2	0,4	0,4
В том числе инт.	20	20	20	20	40	40
Итого ауд.	32	32	32	32	64	64
Сам. работа	39,8	39,8	75,8	75,8	115,6	115,6
Итого	72	72	108	108	180	180

Программу составил(и):

к.т.н., доцент, Чернавина Т.В. _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент» , Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К» , Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины
Информатика

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Информационные технологии и электроника

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., проф. Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Информационные технологии и электроника

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой д.т.н., проф. Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Информационные технологии и электроника

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой д.т.н., проф. Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Информационные технологии и электроника

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой д.т.н., проф. Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Информационные технологии и электроника

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой д.т.н., проф. Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	формирование представлений об информатике как фундаментальной науке и основе общетехнических и профессиональных дисциплин, приобретение знаний, умений и навыков применения современных информационных технологий для исследования и решения прикладных задач; содействие формированию научного мировоззрения и развитию системного мышления, воспитание у студентов культуры в области информационных технологий, понимания роли этой науки в становлении и развитии цивилизации в целом и современной социально-экономической деятельности в частности.
1.2	Для достижения цели ставятся задачи: получить представление о роли информатики и применении современных информационных технологий в профессиональной деятельности;изучить необходимый понятийный аппарат и общие теоретические основы дисциплины;получить знания в области операционных систем и систем автоматизации программирования, баз данных, вычислительных сетей, компьютерной технологии обработки информации, основ защиты информации и компъютерной графики;получить навыки в использовании аппаратных и программных средств ПЭВМ, в том числе в локальных и глобальных вычислительных сетях;получить навыки в использовании основных принципов алгоритмизации и программирования;получить необходимые знания для дальнейшего самостоятельного освоения научно-технической информации;сформировать умения решать типовые задачи с использованием прикладных программ, в том числе пакета интегрированных программ Office.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Математика
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Введение в профессию
2.2.2	Введение в профессию

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-1.1: Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сервисной деятельности организации	
Знать:	
Уровень 1	о классификации и составе операционных систем ЭВМ
Уровень 2	о кодах основных источников информации
Уровень 3	о составе системы автоматизации программирования
Уметь:	
Уровень 1	работать с учебной, справочной и учебно-методической литературой
Уровень 2	переводить числа из одной позиционной системы счисления в другую
Уровень 3	моделирование работы логических элементов и схем
Владеть:	
Уровень 1	навыками работы с учебной и учебно-методической литературой
Уровень 2	работы в среде Windows, используя основные прикладные программы пакета Office
Уровень 3	работать в СУБД Access

ОПК-8.1: Знает сущность понятия принципов работы современных информационных технологий.	
Знать:	
Уровень 1	моделирование работы логических элементов и схем
Уровень 2	о системах счисления и их роли в информатике
Уровень 3	об искусственном интеллекте и экспертных системах
Уметь:	
Уровень 1	работать в глобальной информационной сети Internet
Уровень 2	программирование электронных таблиц
Уровень 3	создание форм, диаграмм и графиков
Владеть:	
Уровень 1	работы в среде Windows, используя основные прикладные программы пакета Office
Уровень 2	разработки блок-схем алгоритмов
Уровень 3	разработкой блок-схем алгоритмов и программ на языке Pascal

ОПК-8.2: Понимает принципы работы современных информационных технологий.	
Знать:	
Уровень 1	об информатике как фундаментальной науке
Уровень 2	о кодировании информации, его целях, видах и средствах
Уровень 3	о технических средствах реализации информационных процессов
Уметь:	
Уровень 1	создавать базы данных и её основные объекты
Уровень 2	создавать презентации в Power Point
Уровень 3	разрабатывать блок-схемы алгоритмов и программы на языке высокого уровня Pascal
Владеть:	
Уровень 1	разработкой блок-схем алгоритмов
Уровень 2	разработкой блок-схем алгоритмов и программ на языке Pascal
Уровень 3	Решением логических и аналитических задач с применением Excel и Pascal

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	об информатике как фундаментальной науке и основе общетехнических и профессиональных дисциплин;
3.1.2	о кодировании информации, его целях, видах и средствах;
3.1.3	о кодах основных источников информации;
3.1.4	о системах счисления и их роли в информатике;
3.1.5	об искусственном интеллекте и экспертных системах;
3.1.6	о классификации и составе операционных систем ЭВМ;
3.1.7	о технических средствах реализации информационных процессов;
3.1.8	о составе системы автоматизации программирования;
3.1.9	об основных сетевых технологиях; о форматах передачи данных и адресации ЭВМ в вычислительной сети;
3.1.10	о коммуникационном и линейном оборудовании сети;
3.1.11	о законодательных и иных правовых актах РФ, регулирующие защиту сведений, составляющих гостайну; ответственность в информационной сфере.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	работать с учебной, справочной и учебно-методической литературой;
3.2.2	переводить числа из одной позиционной системы счисления в другую;
3.2.3	работать в глобальной информационной сети Internet; работать в текстовом процессоре Word (ввод и преобразование работать в табличном процессоре Excel (программирование электронных таблиц, создание форм, диаграмм и графиков, моделирование работы логических элементов и схем, решение логических, аналитических и оптимизационных задач, создание базы данных);
3.2.4	работать в СУБД Access (создавать базы данных и её основные объекты); создавать презентации в Power Point;
3.2.5	разрабатывать блок-схемы алгоритмов и программы на языке высокого уровня Pascal
3.3	**Владеть:**
3.3.1	навыками работы с учебной и учебно-методической литературой;
3.3.2	работы в среде Windows, используя основные прикладные программы пакета Office;
3.3.3	разработки блок-схем алгоритмов и программ на языке Pascal.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1. Основы информатики						
1.1	Введение. Понятие информации, общая характеристика процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации /Лек/	1	4	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э3 Э5 Э6	0	
1.2	Основные понятия Информатики. Информационные ресурсы и информатизация общества. /Ср/	1	1	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.3	Ввод и преобразование текстов с использованием программ Блокнот и Word /Лаб/	1	2	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э7	0	
1.4	Кодирование информации. Системы счисления и измерение количества информации /Лек/	1	4	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э3 Э5	0	
1.5	Сбор, передача и обработка информации. /Ср/	1	1	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э2 Э4 Э5	0	
1.6	Создание, редактирование, форматирование таблиц и списков в текстовом процессоре Word /Лаб/	1	2	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э7	0	
1.7	Кодирование информации и сигналов. Коды источников информации. /Лаб/	1	2	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э4 Э6	0	
1.8	Создание, редактирование и форматирование формул в текстовом процессоре Word /Лаб/	1	2	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э7	0	
1.9	3 подхода к иэмерению информации при синтаксической мере.Несинтаксические меры информации /Ср/	1	10	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э2 Э4 Э5	0	
1.10	Технические и программные средства реализации информационных процессов /Лек/	1	4	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э2 Э4 Э5	0	
1.11	Создание рисунков в Word и Paint, операции с рисунками и их элементами /Лаб/	1	4	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э7	0	
1.12	Перевод чисел из одной системы счисления в другую. Формы представления и преобразования информации. /Ср/	1	26,8	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э3 Э4	0	
1.13	Создание, редактирование и форматирование форм в Word и Excel /Лаб/	1	4	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э1 Э7	0	
1.14	Основные компоненты ЭВМ и их назначение /Лек/	1	4	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э4 Э6	0	
1.15	Технические средства реализации информационных процессов. /Ср/	1	1	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э4 Э6	0	
1.16	Создание и программирование электронных таблиц ("Радиотовары" и др.) /Лек/	2	2	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э7	0	
1.17	Вычислительные системы и средства, их поколения и перспективы развития. /Ср/	2	1	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э4 Э5	0	
1.18	Создание диаграмм и графиков в Excel /Лаб/	2	4	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э1 Э7	0	

1.19	Процессор и память ЭВМ, их состав и характеристики /Лек/	2	2	ОПК-1.1	Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э4 Э6	0	
1.20	Характеристики современных процессоров и памяти ЭВМ различных уровней. /Лек/	2	2	ОПК-1.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э4 Э5	0	
1.21	Моделирование работы логических элементов ЭВМ (РЭА) /Ср/	2	1	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э7	0	
1.22	Программное обеспечение и технологии программирования /Лаб/	2	2	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э4 Э5	0	
1.23	Решение оптимизационных задач в табличном процессоре Excel /Ср/	2	1	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э7	0	
1.24	Программное обеспечение ЭВМ, программы-оболочки, их назначение и возможности. /Ср/	2	2,8	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э5 Э6	0	
1.25	Создание базы данных в Excel /Лаб/	2	2	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э7	0	
1.26	Технологии программирования /Ср/	2	1	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э4 Э5	0	
1.27	Операционные системы ЭВМ. Файловые системы ЭВМ /Лек/	2	1	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.28	Классификация, характеристики, возможности и области применения различных ОС. Организация хранения данных в ЭВМ. Возможности табличных процессоров. /Ср/	2	1	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э3 Э4	0	
1.29	Создание базы данных в Access (таблицы и схема данных) /Лаб/	2	4	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э7	0	
1.30	Модели решения функциональных и вычислительных задач /Лек/	2	2	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э2 Э4 Э5	0	
1.31	Создание и программирование электронных таблиц /Лаб/	2	1	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э7	0	
1.32	Создание объектов базы данных в Access (формы, запросы, отчеты) /Лаб/	2	1	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э7	0	
1.33	Создание в специализированном графическом редакторе электрических принципиальных схем /Лаб/	2	1	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э7	0	
1.34	/ИКР/	1	0,2	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2	0	

	Раздел 2. Базы данных, программирование, вычислительные сети и защита информации						
2.1	Базы данных. Системы управления базами данных /Лек/	2	2	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э4 Э5	0	
2.2	Модели представления данных, их сравнительная характеристика, перспективные модели. /Ср/	2	10	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э4 Э5	0	
2.3	Разработка программ на Pascal с применением операторов цикла, условных операторов, генератора СЧ /Ср/	2	4	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э1 Э7	0	
2.4	Назначение СУБД, их возможности и характеристика. Классификация СУБД, их возможности и характеристика. /Ср/	2	12	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э4 Э5	0	
2.5	Решение логических и аналитических задач с применением Excel и Pascal /Лек/	2	2	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э1 Э7	0	
2.6	Системы автоматизации программирования. Алгоритмизация и программирование /Лек/	2	0,5	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э3 Э5	0	
2.7	Поняти программы и алгоритма. Требования к ним. Виды алгоритмов их характеристика. Структура программы на языке Pascal. Его назначение, воэможности и основные контрукции. /Ср/	2	15	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э3 Э4	0	
2.8	Языки программирования высокого уровня. Язык Pascal. Программирование на Pascal. /Лек/	2	0,5	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э4 Э5	0	
2.9	Работа в глобальной сети Internet /Лаб/	2	1	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э1 Э7	0	
2.10	Локальные и глобальные сети ЭВМ. Компъютерная графика /Лек/	2	1	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э3 Э4 Э5	0	
2.11	Передача данных в ВС. Протоколы, форматы передачи данных в ВС. /Ср/	2	10	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э5 Э6	0	
2.12	Моделирование работы автоматической дигностической системы контроля системы /Лек/	2	0,5	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э1 Э7	0	
2.13	Создание презентации в Power Point /Ср/	2	2	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э1 Э7	0	
2.14	Защита информации. Основы защиты информации и сведений, составляющих государственную тайну. Методы защиты информации /Лек/	2	0,5	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э4 Э5	0	

2.15	Выполнение курсовой работы. Подготовка к экзамену /Ср/	2	15	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э3 Э4	0	
2.16	/ИКР/	2	0,2	ОПК-1.1	Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Понятия информации и информатики
2. Виды и свойства информации
3. Хранение, передача и обработка информации
4. Системы счисления. Методы кодирования. Единицы измерения количества инфор-мации
5. Понятие информационной технологии
6. Понятие информационной безопасности, цель, способы и методы защиты инфор-мации и сведений, составляющих государственную тайну
7. Основные компоненты ЭВМ и их назначение
8. Устройства ввода информации ПК
9. Устройства вывода информации ПК
10. Запоминающие устройства ПК
11. Программное обеспечение ЭВМ
12. Классификация ПО и его возможности
13. Назначение, состав и виды ОС
14. Состав и основные команды MS DOS.
15. Работа в операционной системе Windows
16. Назначение программ-оболочек, программа Norton Commander, (ее возможности и основные команды).
17. Компьютерные вирусы, их виды. Антивирусные средства
18. Прикладное программное обеспечение ЭВМ
19. Текстовый процессор Word – назначение, возможности
20. Системы обработки текстов. Издательские системы
21. Табличный процессор Excel – назначение, возможности электронных таблиц
22. Табличные величины и работа с ними в MS Excel
23. Понятие, назначение, возможности банка и базы данных.
24. Характеристики СУБД Access. Типы данных
25. Виды компьютерной графики и их характеристика
26. Графические редакторы
27. Автоматизация работы в офисе
28. Инструментальные программные средства общего и специального назначения.
29. Понятие и состав компьютерных сетей, и их назначение
30. Виды сетей, их топология и характеристика
31. Локальные компьютерные сети
32. Глобальные компьютерные сети
33. Основные поисковые системы Internet. Возможности, достоинства
34. Моделирование. Назначение моделей. Виды моделирования
35. Алгоритмы, свойства, способы записи Виды алгоритмов.
36. Языки программирования, трансляторы. Технологии программирования.
37. Алфавит, общая структура программ, типы данных, основные конструкции, приё-мы и примеры программирования в Turbo Pascal
38. Современное состояние проблемы создания компьютерного интеллекта.
39. Реальность и прогнозы искусственного интеллекта. Методы поиска решений
40. Представление знаний о времени и пространстве в системах искусственного интеллекта

5.2. Темы письменных работ

Теоретические вопросы

1. Понятия информации и информатики
2. Виды и свойства информации
3. Хранение, передача и обработка информации
4. Системы счисления. Методы кодирования. Единицы измерения количе-ства информации
5. Понятие информационной технологии
6. Понятие информационных систем
7. Программное обеспечение ЭВМ
8. Понятие информационной безопасности, цель, способы и методы защиты информации и сведений, составляющих государственную тайну
9. Классификация ПО и его возможности
10. Назначение, состав и виды ОС

11. Назначение программ-оболочек
12. Основные характеристики, команды и возможности операционных систем
13. Работа в операционной системе
14. Компьютерные вирусы, их виды. Антивирусные средства
15. Прикладное программное обеспечение ЭВМ
16. Текстовый процессор – назначение, возможности
17. Системы обработки текстов. Издательские системы
18. Табличный процессор – назначение, возможности электронных таблиц
19. Табличные величины и работа с ними в табличном процессоре
20. Понятие, назначение, возможности банка и базы данных.
21. Характеристики СУБД. Типы данных
22. Программа для работы с презентациями
23. Автоматизация работы в Microsoft Office
24. Виды компьютерной графики и их характеристика
25. Графические редакторы
26. Моделирование. Назначение моделей. Виды моделирования
27. Алгоритмы, свойства, способы записи Виды алгоритмов.

Практические задания

1. Создайте базу данных Excel для личной библиотеки, в которой берут книги не более 10-15 человек. Необходимо вести строгий учет выдачи и возврата литературы, иметь возможность просмотреть остаток книг на месте, получить наименование выданных книг определенному человеку.
2. Создайте базу данных Excel для организации работы личного магазина. Необходимо вести строгий учет прихода и расхода товаров, ежедневно иметь перед глазами реальный остаток, иметь возможность распечатать наименование товаров по отделам.
3. Создайте базу данных Excel для оформления книги учета успеваемости группы студентов. Необходимо вести строгий учет сдачи экзаменов и зачетов, иметь возможность распечатать отдельно список (с оценками) отличников или неуспевающих.
4. Создайте базу данных Excel для организации работы предприятия, где бы учитывались прогулы (из них по болезни), количество отработанных часов, количество отработанных дней. Необходимо вести строгий учет за посещаемостью, иметь возможность распечатать список людей либо прогулявших хотя бы один день, либо не прогулявших вообще.
5. Создайте базу данных Excel для организации работы мини-фабрики по производству тетрадей различных форматов. Необходимо вести строгий ежедневный учет прихода сырья и количества производимого товара, иметь возможность распечатать количество производимого товара по формату.
6. Создайте базу данных Excel для организации работы хлебного ларька. Необходимо вести строгий ежедневный учет поступающего и реализо-ванного товара по видам, иметь возможность распечатать остаток товара в ларьке.
7. Создайте базу данных Excel для организации работы автозаправочной станции. Необходимо вести строгий ежедневный учет за поступающим топливом и расходуемым, за количеством машин заправленных за день, объемом горючего заправленного в каждую машину, иметь возможность распечатать информацию о горючем по типам автомобилей.
8. Создайте базу данных Excel для оформления журнала учета посещений занятий группы людей. Необходимо вести строгий ежедневный учет пропусков, иметь возможность распечатать список людей про-пустивших 1, 2, 3,... и т.д. дней.
9. Создайте базу данных Excel для учета комплексов нагрузки выполнен-ных спортсменами на тренировках в спортзале. Необходимо вести строгий ежедневный контроль за выполнением упражнений на тренировках, иметь возможность распечатать информацию по каждому спортсмену.
10. Создайте базу данных Excel для авторемонтной мастерской. Необходимо вести строгий учет информации о сотрудниках, иметь возможность распечатать информации по фамилиям.
11. Создайте базу данных Excel для организации работы звукозаписывающей студии. Необходимо вести строгий ежедневный учет за поступающими заказами и их выполнение, иметь возможность распечатать фонд студии по исполнителю музыки или ее заказчику.
12. Создайте базу данных Excel для организации учета в таксопарке машин. Необходимо вести строгий ежедневный учет за автомобилями, выезжающими по вызовам и находящимися на маршрутах, иметь возможность распечатать информацию по каждой машине.
13. Создайте базу данных Excel для организации работы радиолавки. Необходимо вести строгий учет прихода и расхода радиодеталей, ежедневно иметь перед глазами реальный остаток, иметь возможность распечатать наименование радиодеталей по типу.
14. Создайте базу данных Excel для учета купленных билетов на киносеанс. Необходимо вести строгий учет купленных билетов на различных сеансах, иметь возможность распечатать информацию по сеансам.
15. Создайте базу данных Excel для организации работы компьютерного магазина. Необходимо вести строгий учет прихода и расхода товаров, ежедневно иметь перед глазами реальный остаток, иметь возможность распечатать наименование товаров по наимено-ваниям.
16. Создайте базу данных Excel для организации работы пивного ларька. Необходимо вести строгий учет прихода и расхода товара, ежедневно иметь перед глазами реальный остаток, иметь возможность распечатать информации по названию товара.
17. Создайте базу данных Excel для организации работы регистратуры больницы. Необходимо вести строгий ежедневный учет за врачами выезжающими по вызовам и находящихся на рабочих местах, иметь возможность распечатать информацию врачу.

18. Создайте базу данных Excel для организации работы спортивного магазина. Необходимо вести строгий учет прихода и расхода товаров, ежедневно иметь перед глазами реальный остаток, иметь возможность распечатать наименование товаров по наимено-ваниям.
19. Создайте базу данных Excel для адресной книги. Необходимо вести строгий учет информации о абонентах, иметь возможность распечатать информации по фамилиям.
20. Создайте базу данных Excel для организации работы видеопроката. Необходимо вести строгий учет прихода и расхода видеокассет, ежедневно иметь перед глазами реальный остаток, иметь возможность распечатать информации по названию кассеты.
21. Создайте базу данных Excel для организации работы книжной лавки. Необходимо вести строгий учет прихода и расхода книг, ежедневно иметь перед глазами реальный остаток, иметь возможность распечатать наименование книг по типу литературы.
22. Создайте базу данных Excel для организации учета личных сведений о студентах группы. Необходимо вести строгий учет информации о студентах, иметь возможность распечатать информации по фамилиям.
23. Создайте базу данных Excel для организации работы хозяйственного магазина. Необходимо вести строгий учет прихода и расхода товаров, ежедневно иметь перед глазами реальный остаток, иметь возможность распечатать наименование товаров по наимено-ваниям.
24. Создайте базу данных Excel для телефонного справочника. Необходимо вести строгий учет информации о абонентах, иметь возможность распечатать информации по фамилиям, адресам.
25. Создайте базу данных Excel для авторемонтной мастерской. Необходимо вести строгий учет информации о клиентах, иметь возможность распечатать информации по фамилиям.
26. Создайте базу данных Excel для учета личных сведений о работниках рекламного агентства. Необходимо вести строгий учет информации о работниках, иметь возможность распечатать информации по фамилиям, датам рождения.
27. Создайте базу данных Excel для учета клиентов ветеринарной клиники и их животных. Необходимо вести строгий учет информации о животных, иметь возможность распечатать информации по пародам.

5.3. Фонд оценочных средств

1 Паспорт оценочных материалов (оценочных средств)
1.1 Перечень компетенций, формируемых дисциплиной (модулем), с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
1.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования
1.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, описание шкал оценивания
2 Контрольные задания (демоверсии) для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

5.4. Перечень видов оценочных средств

Тестовые задания; рефераты; контрольные работы; вопросы к зачету; вопросы к экзамену.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Кононов, А. Д., Кононов, А. А.	Информатика: учебное пособие для иностранных слушателей подготовительного отделения (включая подготовку на уровень магистратуры)	Воронеж: Воронежский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2016	http://www.iprbookshop.ru/59114.html
Л1.2	Хвостова, И. П.	Информатика: учебное пособие	Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016	http://www.iprbookshop.ru/66024.html
Л1.3	Сергеева И.И., Музалевская А.А.	Информатика: Учебник	Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2016	http://znanium.com/go.php?id=517652
Л1.4	Петров, В. Ю.	Информатика. Алгоритмизация и программирование. Часть 1: учебное пособие	Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2016	http://www.iprbookshop.ru/66473.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Харитонов, Е. А., Сафиуллина, А. К.	Теоретические и практические вопросы дисциплины «Информатика»: учебное пособие	Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017	http://www.iprbookshop.ru/79538.html
Л2.2	Плотникова Н.Г.	Информатика и информационно-коммуникационные технологии (ИКТ): Учебное пособие	Москва: Издательский Центр РИО□, 2017	http://znanium.com/go.php?id=760298

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	Журавлев А. Е.	Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016: учебное пособие	, 2018	https://e.lanbook.com/book/107927
Л3.2	Орлова И. В.	Информатика. Практические задания: учебное пособие	, 2019	https://e.lanbook.com/book/113400
Л3.3	Новожилов О. П.	Информатика: Учебник	Москва: Издательство Юрайт, 2019	https://www.biblio-online.ru/book/informatika-427004

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	http://window.edu.ru/resource/719/77719
Э2	http://window.edu.ru/resource/680/56680
Э3	Федотова Е. Л. Информатика: Курс лекций. Учебное пособие / Е.Л. Федотова, А.А. Федотов. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2011. - 480 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0448-0, 1500 экз. [http://znanium.com/]
Э4	Гвоздева В. А. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы: Учебник / В.А. Гвоздева. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2011. - 544 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0449-7, 1500 экз. [http://znanium.com/]
Э5	Информатика: Учебное пособие / Под ред. Б.Е. Одинцова, А.Н. Романова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Вузовский учебник: НИЦ Инфра-М, 2012. - 410 с.: 70x100 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9558-0230-5, 2500 экз. [http://znanium.com/]
Э6	Сергеева И. И. Информатика: Учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2011. - 384 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0474-9, 500 экз. [http://znanium.com/]
Э7	Безручко В. Т. Компьютерный практикум по курсу "Информатика": Учебное пособие / В.Т. Безручко. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. - 368 с.: ил.; 60x90 1/16 + CD-ROM. - (Высшее образование). (п, cd rom) ISBN 978-5-8199-0330-8, 700 экз. [http://znanium.com/]

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Windows XP SP3 лицензионная по подписке Microsoft Imagine premium (оплата продления подписки Imagine premium по счету IM29470 от 28.01.2019г);
6.3.1.2	Kaspersky Endpoint Security 0E26-180226-121730-167-197;
6.3.1.3	Microsoft Office 2007 Professional Plus лицензионное соглашение №42684597;
6.3.1.4	Консультант+ договор «Об информационной поддержке» № 1226/18 от 9.06.2018г. с сопровождением специалистами компании
6.3.1.5	Windows 7Корпоративная лицензионная по подписке Microsoft Imagine premium (оплата продления подписки Imagine premium по счету IM29470 от 28.01.2019г);
6.3.1.6	Microsoft Office 2010 Professional Plus лицензионное соглашение № 49405992;

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	СПС «Консультант-плюс» - http://www.consultant.ru
6.3.2.2	Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» - http://www.window.edu.ru
6.3.2.3	Федеральный портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" - http://www.ict.edu.ru

6.3.2.4	База данных для IT-специалистов (крупнейший в Европе ресурс)- https://habr.com
6.3.2.5	База данных Минэкономразвития РФ «Информационные системы Министерства в сети Интернет» - http://economy.gov.ru/minec/about/systems/infosystems

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	К-401
7.2	Комплексная лаборатория «Информатика и информационные технологии. Сетевые технологии»
7.3	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. специализированная мебель;
7.4	технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 8 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet.
7.5	
7.6	В-202
7.7	Комплексная лаборатория «Моделирование, конструирование и САПР. Инфокоммуникационные технологии и сети связи»
7.8	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ)
7.9	специализированная мебель;
7.10	технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet
7.11	
7.12	Читальный зал библиотеки
7.13	
7.14	
7.15	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Лекция является основной формой обучения в высшем учебном заведении. Записи лекций в конспектах должны быть избирательными, полностью следует записывать только определения. В конспекте рекомендуется применять сокращение слов, что ускоряет запись. Вопросы, возникающие в ходе лекции, рекомендуется записывать на полях и после окончания лекции обратиться за разъяснением к преподавателю.Необходимо активно работать с конспектом лекции: после окончания лекции рекомендуется перечитать свои записи, внести поправки и дополнения на полях. Конспекты лекций следует использовать при подготовке к семинарам, при подготовке к экзамену, при выполнении самостоятельных заданий и домашних работ.

Самостоятельная работа студентов в рамках изучения дисциплины «Информатика» регламентируется общим графиком учебной работы, предусматривающим посещение семинарских занятий, выполнение заданий.

При организации самостоятельной работы по дисциплине «Информатика» студенту следует:

1. Внимательно изучить материалы, характеризующие курс и тематику самостоятельного изучения, что изложено в учебно -методическом комплексе по дисциплине. Это позволит четко представить как круг изучаемых тем, так и глубину их постижения.
2. Составить подборку литературы, достаточную для изучения предлагаемых тем. В программе дисциплины представлены основной и дополнительный списки литературы. Они носят рекомендательный характер, это означает, что всегда есть литература, которая может не входить в данный список, но является необходимой для освоения темы. При этом следует иметь в виду, что нужна литература различных видов: учебники, учебные и учебно-методические пособия; первоисточники, монографии, сборники научных статей, публикации в журналах, любой эмпирический материал; справочная литература – энциклопедии, словари, тематические, терминологические справочники, раскрывающие категориально-понятийный аппарат.
3. Основное содержание той или иной проблемы следует уяснить, изучая учебную литературу.
4. Абсолютное большинство проблем носит не только теоретический, умозрительный характер, но самым непосредственным образом выходят на жизнь, они тесно связаны с практикой социального развития, преодоления противоречий и сложностей в обществе. Это предполагает наличие у студентов не только знания категорий и понятий, но и умения использовать их в качестве инструмента для анализа социальных проблем. Иными словами, студент должен совершать собственные, интеллектуальные усилия, а не только механически заучивать понятия и положения.
5. Соотнесение изученных закономерностей с жизнью, умение достигать аналитического знания предполагает у студента мировоззренческой культуры. Формулирование выводов осуществляется, прежде всего, в процессе творческой дискуссии, протекающей с соблюдением методологических требований к научному познанию.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Информационные технологии в сервисе

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Информационные технологии и электроника**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 76
часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	3		Итого	
Недель	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	24	24	24	24
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	76	76	76	76
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

к.т.н., доцент, Хабаров А.Н. _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент», Попова Г.Д. _____

Директор ООО «МС-К», Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины

Информационные технологии в сервисе

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 27.04.2021 протокол № 11.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Информационные технологии и электроника

Протокол от 31.08.2021 № 1
Срок действия программы: 2021-2026 уч.г.
Зав. кафедрой Хабаров А.Н., к.т.н., доцент

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Информационные технологии и электроника

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой Хабаров А.Н., к.т.н., доцент

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Информационные технологии и электроника

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой Хабаров А.Н., к.т.н., доцент

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Информационные технологии и электроника

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой Хабаров А.Н., к.т.н., доцент

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Информационные технологии и электроника

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой Хабаров А.Н., к.т.н., доцент

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Получение студентами систематизированных теоретических знаний в области современных информационных технологий
1.2	Приобретение студентами навыков работы с операционными системами, оболочками, общим и специальным программным обеспечением

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Математика
2.1.2	Информатика
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Информационно-измерительные системы инженерного оборудования ЖКХ
2.2.2	Преддипломная практика
2.2.3	Маркетинг в сервисе
2.2.4	Общая электротехника и электроника

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-1.2: Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в сервисной деятельности организации	
Знать:	
Уровень 1	общее представление о технологических новациях и современном обеспечении сервисной деятельности организации
Уровень 2	принципы технологических новаций и современного программного обеспечения
Уровень 3	методическое обеспечение технологических новаций
Уметь:	
Уровень 1	на удовлетворительном уровне использовать технологические новации и современное программное обеспечение
Уровень 2	на хорошем уровне использовать технологические новации и современное программное обеспечение
Уровень 3	на высоком уровне использовать технологические новации и современное программное обеспечение
Владеть:	
Уровень 1	на удовлетворительном уровне технологическими новациями и современным программным обеспечением
Уровень 2	на хорошем уровне технологическими новациями и современным программным обеспечением
Уровень 3	на высоком уровне технологическими новациями и современным программным обеспечением

ОПК-1.3: Использует технологические новации и современное программное обеспечение в сервисной деятельности организации	
Знать:	
Уровень 1	общее представление о технологических новациях и современном обеспечении сервисной деятельности организации
Уровень 2	принципы технологических новаций и современного программного обеспечения
Уровень 3	методическое обеспечение технологических новаций
Уметь:	
Уровень 1	на удовлетворительном уровне использовать технологические новации и современное программное обеспечение
Уровень 2	на хорошем уровне использовать технологические новации и современное программное обеспечение
Уровень 3	на высоком уровне использовать технологические новации и современное программное обеспечение
Владеть:	
Уровень 1	на удовлетворительном уровне технологическими новациями и современным программным обеспечением
Уровень 2	на хорошем уровне технологическими новациями и современным программным обеспечением
Уровень 3	на высоком уровне технологическими новациями и современным программным обеспечением

ОПК-8.3: Реализует принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности.

Знать:	
Уровень 1	об информатике как фундаментальной науке и основе общетехнических и профессиональных дисциплин
Уровень 2	о кодировании информации, его целях, видах и средствах
Уровень 3	о кодах основных источников информации
Уметь:	
Уровень 1	работать с учебной, справочной и учебно-методической литературой
Уровень 2	переводить числа из одной позиционной системы счисления в другую
Уровень 3	работать в глобальной информационной сети Internet
Владеть:	
Уровень 1	навыками работы с учебной и учебно-методической литературой
Уровень 2	работой в среде Windows
Уровень 3	навыками работы в программах пакета Office

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Виды информационного обслуживания и устройства для электронной обработки информации
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Применять информационные технологии, офисное оборудование и персональные средства в сервисной деятельности
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками работы с информационными системами

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1. Раздел 1.						
1.1	Информационные процессы и технологии в сфере сервиса, их классификация /Лек/	3	2	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.2	Цели и задачи автоматизированных информационных технологий. Основные направления использования ИТ в области обслуживания /Ср/	3	8	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.3	Обработка информации в тексотовом редакторе MS Word /Лаб/	3	2	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.4	Информационные технологии обработки данных и управления /Лек/	3	2	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.5	Современный уровень автоматизированного информационного обслуживания /Ср/	3	8	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.6	Технология обработки информации в табличном редакторе MS Exel /Лаб/	3	2	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.7	Информпационные технологии поддержки принятия решений и экспертных систем /Лек/	3	2	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	

1.8	Организационные особенности применения ИТ в сфере образования, транспортных средств, сервисе на предприятиях питания и сервисе на предприятиях Ж и КБХ, сервисе электронной технике /Ср/	3	8	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.9	Технология создания презентаций в MS Powerpoint /Лаб/	3	2	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.10	Информационные технологии автоматизации офиса и гипертекста /Лек/	3	2	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.11	Современная техника информационных технологий /Ср/	3	8	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.12	Технология обработки информации в СУБД MS Acces /Лаб/	3	2	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.13	Информационные технологии дистанционного образования и электронной коммерции /Лек/	3	2	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.14	Локальные и глобальные сети в сфере сервиса /Ср/	3	8	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.15	Технология работы в MS Publisher /Лаб/	3	2	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.16	Информационные технологии автоматизированного проектирования /Лек/	3	2	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.17	Офисное оборудование /Ср/	3	6	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.18	Технология создания и редактирования динамических форм /Лаб/	3	2	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.19	Прикладные информационные технологии в сфере сервиса /Лек/	3	2	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	

1.20	ИТ сервиса транспортных средств, сервиса на предприятиях питания, ЖКХ и электронной техники /Ср/	3	10	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.21	Создание и редактирование документов на языке HTML /Лаб/	3	2	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.22	Прикладные информационные технологии офисной деятельности /Лек/	3	1	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.23	Формальные и неформальные информационные процессы в современном обществе /Ср/	3	10	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.24	Технология создания вебузлов, сайтов и интернет-страниц /Лаб/	3	1	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.25	Информационные технологии: современное состояние и перспективы развития /Лек/	3	1	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.26	Федеральные целевые программы "Электронная Россия" и "Информационное общество" /Ср/	3	10	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.27	Информационные ресурсы и поиск информации в Интернет. /Лаб/	3	1	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.28	/ИКР/	3	0,3	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.29	Подготовка к экзамену по материалам лекций, основной и дополнительной литературе, рекомендованной преподавателем. /Экзамен/	3	35,7	ОПК-1.3 ОПК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Понятие информационных технологий. Новые информационные технологии.
2. Составляющие информационной технологии.
3. Классификация информационных технологий.
4. Виды информационных технологий.
5. Информационная технология обработки данных. Характеристика и назначение.
6. Информационная технология обработки данных. Основные компоненты.
7. Информационная технология управления. Характеристика и назначение.
8. Информационная технология управления. Основные компоненты.
9. Информационная технология поддержки принятия решения. Характеристика и назначение.
10. Информационная технология поддержки принятия решения. Основные компоненты.
11. Информационная технология экспертных систем. Характеристика и назначение.

12. Информационная технология экспертных систем. Основные компоненты.
13. Информационная технология автоматизации офиса. Характеристика и назначение.
14. Информационная технология автоматизации офиса. Основные компоненты.
15. Информационная технология мультимедиа.
16. Гипертекстовая технология. Характеристика и назначение.
17. Гипертекстовая технология. Основные компоненты.
18. Информационная технология электронной коммерции и бизнеса.
19. Информационные технологии дистанционного образования. Характеристика и назначение.
20. Информационные технологии дистанционного образования. Основные компоненты.
22. Информационные технологии автоматизированного проектирования.
23. Геоинформационные технологии.
24. Облачные технологии.
25. ФЦП «Электронная Россия» и ее итоги.
18. ФЦП «Информационное общество».

5.2. Темы письменных работ

Не предусмотрены

5.3. Фонд оценочных средств

1. Понятие информационных технологий. Новые информационные технологии.
2. Составляющие информационной технологии.
3. Классификация информационных технологий.
4. Виды информационных технологий.
5. Информационная технология обработки данных. Характеристика и назначение.
6. Информационная технология обработки данных. Основные компоненты.
7. Информационная технология управления. Характеристика и назначение.
8. Информационная технология управления. Основные компоненты.
9. Информационная технология поддержки принятия решения. Характеристика и назначение.
10. Информационная технология поддержки принятия решения. Основные компоненты.
11. Информационная технология экспертных систем. Характеристика и назначение.
12. Информационная технология экспертных систем. Основные компоненты.
13. Информационная технология автоматизации офиса. Характеристика и назначение.
14. Информационная технология автоматизации офиса. Основные компоненты.
15. Информационная технология мультимедиа.
16. Гипертекстовая технология. Характеристика и назначение.
17. Гипертекстовая технология. Основные компоненты.
18. Информационная технология электронной коммерции и бизнеса.
19. Информационные технологии дистанционного образования. Характеристика и назначение.
20. Информационные технологии дистанционного образования. Основные компоненты.
22. Информационные технологии автоматизированного проектирования.
23. Геоинформационные технологии.
24. Облачные технологии.
25. ФЦП «Электронная Россия» и ее итоги.
18. ФЦП «Информационное общество».

Критерии оценки (экзамен)

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который имеет представление о содержании дисциплины, но не знает основные положения (темы, раздела, закона и т.д.), к которому относится задание, не способен выполнить задание с очевидным решением, не владеет навыками …… .
Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который знает и воспроизводит основные положения дисциплины в соответствии с заданием, применяет их для выполнения типового задания, в котором очевиден способ решения.
Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, который знает, понимает основные положения дисциплины, демонстрирует навыки и умение применять их для выполнения задания, в котором нет явно указанных способов решения. Анализирует элементы, устанавливает связи между ними.
Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, который знает, понимает основные положения дисциплины, демонстрирует навыки и умение применять их для выполнения задания, в котором нет явно указанных способов решения. Анализирует элементы, устанавливает связи между ними, сводит их в единую систему, способен выдвинуть идею, спроектировать и презентовать свой проект (решение).

5.4. Перечень видов оценочных средств

Тестовые задания, рефераты, контрольные работы, вопросы к экзамену.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Цветкова, А. В.	Информатика и информационные технологии: учебное пособие	Саратов: Научная книга, 2012	http://www.iprbookshop.ru/6276.html
Л1.2	Журавлева, Т. Ю.	Информационные технологии: учебное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2018	http://www.iprbookshop.ru/74552.html
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Лихачева, Г. Н., Гаспариан, М. С.	Информационные технологии: учебное пособие	Москва: Евразийский открытый институт, 2007	http://www.iprbookshop.ru/10687.html
Л2.2	Назаров С. В., Белоусова С. Н., Бессонова И. А., Гиляревский Р. С., Гудыно Л. П., Егоров В. С., Исаев Д. В., Кириченко А. А., Кирсанов А. П., Кишкович Ю. П., Кравченко Т. К., Куприянов Д. В., Меликян А. В., Пятибратов А. П.	Основы информационных технологий	Москва: Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), 2016	http://www.iprbookshop.ru/52159.html
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ, Каф. "ИТ"; сост. В.В. Еремеев	Методические указания для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Информационные технологии в сервисе»	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/metodicheskie-ukazaniya-dlya-vypolneniya-laboratornyh-rabot-po-discipline-informacionnye-tehnologii-v-servise
Л3.2	Говорова, С. В., Лапина, М. А.	Информационные технологии: лабораторный практикум	Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016	http://www.iprbookshop.ru/66066.html
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"				
Э1	Основы информационных технологий [Электронный ресурс]/ С.В. Назаров [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), 2016.— 530 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/16712			
Э2	Головицына М.В. Информационные технологии в экономике [Электронный ресурс]/ Головицына М.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), 2016.— 589 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/16703			
6.3.1 Перечень программного обеспечения				
6.3.1.1	Windows XP SP3			
6.3.1.2	Windows 7 Корпоративная лицензионная по подписке Microsoft Imagine premium			
6.3.1.3	Kaspersky Endpoint Security			

6.3.1.4	Microsoft Office 2007 Professional Plus
6.3.1.5	Microsoft Office 2010 Professional Plus
6.3.1.6	FreeBSD
6.3.1.7	Linux
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	1. ЭБС IPRbooks
6.3.2.2	2. ЭБС «Лань» www.lanbook.com (модули «Инженерно-технические науки», «Технологии пищевых производств», «Химия», «Физкультура и спорт»)
6.3.2.3	3. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» BiblioClub.ru
6.3.2.4	4. ЭБС elibrary. ru (здесь только журналы)
6.3.2.5	5. БД Виртуальный читальный зал диссертаций РГБ (только диссертации)
6.3.2.6	6. ЭБС «Гребенников»
6.3.2.7	7. Общество с ограниченной ответственностью «КонсультантПлюс Ставропольский край».
6.3.2.8	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Комплексная лаборатория «Информатика и информационные технологии. Сетевые технологии». Специализированная мебель;
7.2	технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 8 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet.
7.3	Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций. Специализированная мебель;технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические рекомендации по изучению дисциплины
«Информационные технологии в сервисе»

Успешное овладение дисциплиной, предусмотренное учебной программой, предполагает выполнение ряда рекомендаций.
1. Следует внимательно изучить материалы, характеризующие курс дисциплины и определяющие целевую установку, а также учебную программу дисциплины, изложенные в рабочей программе. Это поможет четко представить круг изучаемых проблем и глубину их постижения инфокоммуникационных технологий.
2. Необходимо знать подборку литературы, достаточную для изучения предлагаемого курса. Список основной литературы предлагается в рабочей программе.
При этом следует иметь в виду, что нужна литература различных видов:
а) учебники, учебные и учебно-методические пособия.
б) монографии, сборники научных статей, публикаций в технических журналах.
в) справочная литература - энциклопедии, словари, раскрывающие категориально понятийный аппарат.
3. Изучая учебную литературу, следует уяснить основное содержание той или иной технической проблемы. Работа с учебником требует постоянного уточнения сущности и содержания категорий дисциплины.
4. Большинство задач, рассматриваемых на практических занятиях, непосредственным образом связаны с практикой применения знаний и навыков в процессе эксплуатации оборудования. Подобный характер дисциплины предполагает наличие у студента не только знание категорий и понятий, но и умения использовать их в качестве инструмента для решения реальных задач.
5. При проведении практических занятий используются активные методы обучения, написание и разбор ситуационных задач. Этот вид работы способствует выработке практического навыка в принятии управленческих решений.
Описание последовательности изучения дисциплины
Этап I. Подготовка.
Для эффективного усвоения курса необходимо вспомнить сущность основных категорий.
Этап II. Процесс обучения.
В ходе учебы студент обязан активно использовать все формы обучения –
посещать лекции и другие виды занятий, получать консультации преподавателя и выполнять самостоятельную работу.
Процесс изучения дисциплины включает в себя:
1. Работу под руководством преподавателя (лекции, практические занятия, консультации преподавателя по вопросам, в которых студент не смог разобраться самостоятельно, и консультация преподавателя перед зачетом).
2. Самостоятельную работу студента (проработка текстов лекций, подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск и изучение фундаментальной и современной научной литературы, а также подготовка к сдаче зачета).

Алгоритм подготовки студентов при изучении дисциплины

1. Посещение лекций. Лекции – это систематическое устное изложение учебного материала. На них студент получает основной объем информации по каждой конкретной теме. Лекции обычно носят проблемный характер и нацелены на освещение наиболее трудных и дискуссионных вопросов. Знакомя студентов с разными методологическими подходами к анализу социально- экономических явлений, которые используются представителями различных школ мировой экономики, они призваны способствовать формированию навыков самостоятельной работы с научной литературой. Предполагается, что студенты приходят на лекции, предварительно проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой. Часто студентам трудно разобраться с дискуссионными вопросами, дать однозначный ответ. Преподаватель, сравнивая различные точки зрения, излагает свой взгляд и нацеливает студентов на дальнейшие исследования и поиск научных решений. После лекции желательно вечером перечитать и закрепить полученную информацию, тогда эффективность ее усвоения значительно возрастает.
2. Практические занятия. Эти занятия в равной мере направлены на совершенствование индивидуальных навыков решения теоретических и прикладных задач, выработку навыков интеллектуальной работы, а также ведения дискуссий. Конкретные пропорции разных видов работы в группе, а также способы их оценки определяются преподавателем, ведущим занятия. Основной формой подготовки студентов к практическим занятиям является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, статистическими данными, информацией об особенностях распространения радиоволн различных диапазонов.
Изучив конкретную тему, студент может определить, насколько хорошо он в ней разобрался. Если какие-то моменты остались непонятными, целесообразно составить список вопросов и на занятии задать их преподавателю Практические занятия предоставляют студенту возможность творчески раскрыться, проявить инициативу и развить навыки публичного ведения дискуссий и общения.
3. Лабораторные работы. Лабораторные работы имеют целью практическое освоение студентами научно-теоретических положений изучаемой дисциплины, овладение ими техникой экспериментальных исследований и анализа полученных результатов, привитие навыков работы с лабораторным оборудованием, контрольно-измерительными приборами и вычислительной техникой. По выполнении лабораторной работы студенты представляют отчет и защищают его.
4. Самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа предполагает изучение учебной и научной литературы, материалов лекций, систематизацию прочитанного материала, самостоятельное решение задач по индивидуальным вариантам.
Этап III. Подготовка к зачету
Основная задача на этом этапе – сформировать целостное представление о методах научного эксперимента: установить взаимосвязи и иерархию отдельных тем курса. Зачет проводится в устной форме по основным вопросам. Практическое задание выполняется с использованием лабораторного оборудования. Кроме основных вопросов, студентам могут быть заданы дополнительные вопросы по всем темам курса, с помощью которых преподаватель оценивает понимание студентами всей дисциплины в целом.
Для приобретения хороших знаний и высокой оценки по дисциплине студентам необходимо выполнять все виды работ своевременно в течение семестра.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Экология

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 75,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	6		Итого	
Недель	18			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	75,8	75,8	75,8	75,8
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.э.н., Доцент, Семенова Л.В. _____

Рецензент(ы):

Зам директора ООО "Ариент," Попова Г.Д. _____

Директор ООО "МС-К," Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины

Экология

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н, профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	- формирование у будущих специалистов на базе усвоенной системы опорных знаний по экологии способностей по оценке последствий их профессиональной деятельности и принятия оптимальных решений, исключающих ухудшение экологической обстановки ознакомление с терминологией и понятиями экологии;
1.2	- формирование у студентов способности создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;
1.3	- усвоение основных экологических законов;
1.4	- понимание роли антропогенного воздействия в конкретном регионе и на биосферу в целом;
1.5	- понимание перспектив использования новых достижений науки при организации современных технологий и направлений бизнеса в контексте существующих экологических проблем.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Математика
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-8.1: Анализирует факторы вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	
Знать:	
Уровень 1	Частичные факторы вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
Уровень 2	Факторы вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
Уровень 3	Расширенный круг факторов вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
Уметь:	
Уровень 1	Анализировать частичные факторы вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
Уровень 2	Анализировать факторы вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
Уровень 3	Анализировать расширенный круг факторов вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
Владеть:	
Уровень 1	Навыками анализа частичных факторов вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
Уровень 2	Навыками анализа факторов вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
Уровень 3	Навыками анализа расширенного круга факторов вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)

УК-8.3: Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	
Знать:	
Уровень 1	Частичные опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
Уровень 2	Опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
Уровень 3	Расширенный круг опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности
Уметь:	
Уровень 1	Идентифицировать частичные опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
Уровень 2	Идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
Уровень 3	Идентифицировать расширенный круг опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности
Владеть:	
Уровень 1	Навыками идентификации частичных опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности

Уровень 2	Навыками идентификации опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности
Уровень 3	Навыками идентификации расширенного круга опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности

УК-8.5: Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.	
Знать:	
Уровень 1	Частичные проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций. Частичные правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; способы участия в восстановительных мероприятиях; правила оказания первой помощи
Уровень 2	Проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций. Правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; способы участия в восстановительных мероприятиях; правила оказания первой помощи
Уровень 3	Расширенный круг проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; мероприятий по предотвращению чрезвычайных ситуаций. Расширенный круг правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; способов участия в восстановительных мероприятиях; правил оказания первой помощи
Уметь:	
Уровень 1	Выявлять частичные проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций. Разъяснять частичные правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; способы участия в восстановительных мероприятиях; правила оказания первой помощи
Уровень 2	Выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций. Разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; способы участия в восстановительных мероприятиях; правила оказания первой помощи
Уровень 3	Выявлять расширенный круг проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; мероприятий по предотвращению чрезвычайных ситуаций. Разъяснять расширенный круг правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; способов участия в восстановительных мероприятиях; правил оказания первой помощи
Владеть:	
Уровень 1	Навыками выявления частичных проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; мероприятий по предотвращению чрезвычайных ситуаций. Навыками разъяснения частичных правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; способов участия в восстановительных мероприятиях; правил оказания первой помощи
Уровень 2	Навыками выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; мероприятий по предотвращению чрезвычайных ситуаций. Навыками разъяснения правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; способов участия в восстановительных мероприятиях; правил оказания первой помощи
Уровень 3	Навыками выявления расширенного круга проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; мероприятий по предотвращению чрезвычайных ситуаций. Навыками разъяснения расширенного круга правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; способов участия в восстановительных мероприятиях; правил оказания первой помощи

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Как создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Практ. подг.**	**Примечание**

	Раздел 1. Биосфера и человек						
1.1	Общебиологические и системные представления в экологии (интерактивная лекция) /Лек/	6	2	УК-8.1 УК-8.3 УК-8.5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.2	Расчет энергетического баланса экологической системы /Пр/	6	2	УК-8.1 УК-8.3 УК-8.5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.3	Основные направления эволюции биосферы /Ср/	6	8	УК-8.1 УК-8.3 УК-8.5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.4	Структура биосферы и экосистемы Земли (интерактивная лекция) /Лек/	6	2	УК-8.1 УК-8.3 УК-8.5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.5	Определение коэффициента загрязнения и оценку уровня загрязнения /Пр/	6	2	УК-8.1 УК-8.3 УК-8.5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.6	Значение животного и растительного мира в биосфере /Ср/	6	8	УК-8.1 УК-8.3 УК-8.5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.7	Взаимоотношение организма и среды /Лек/	6	2	УК-8.1 УК-8.3 УК-8.5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.8	Расчет суммарного иска за загрязнение атмосферы /Пр/	6	2	УК-8.1 УК-8.3 УК-8.5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.9	Антропогенные системы /Ср/	6	8	УК-8.1 УК-8.3 УК-8.5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.10	Экология и здоровье человека /Лек/	6	2	УК-8.1 УК-8.3 УК-8.5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.11	Определение эксплуатационных расходов на содержание природоохранного оборудования /Пр/	6	2	УК-8.1 УК-8.3 УК-8.5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.12	Экологическая защита биосферы и сообщества /Ср/	6	8	УК-8.1 УК-8.3 УК-8.5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

1.13	Глобальные проблемы окружающей среды /Лек/	6	2	УК-8.1 УК-8.3 УК-8.5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.14	Определение эффективности природоохранного мероприятия /Пр/	6	2	УК-8.1 УК-8.3 УК-8.5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.15	Вопросы рационального природопользования /Ср/	6	8	УК-8.1 УК-8.3 УК-8.5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
	Раздел 2. Использование природных ресурсов и охрана окружающей среды						
2.1	Экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы /Лек/	6	2	УК-8.1 УК-8.3 УК-8.5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.2	Определение коэффициента очистки производственных сточных вод и экономичности очистки /Пр/	6	2	УК-8.1 УК-8.3 УК-8.5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.3	Экологическая стандартизация и паспортизация /Ср/	6	8	УК-8.1 УК-8.3 УК-8.5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.4	Основы экономики природопользования, экозащитная техника и технологии /Лек/	6	2	УК-8.1 УК-8.3 УК-8.5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.5	Расчет допустимой напряженности электромагнитных полей /Пр/	6	2	УК-8.1 УК-8.3 УК-8.5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.6	Экологический менеджмент, аудит и сертификация /Ср/	6	8	УК-8.1 УК-8.3 УК-8.5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.7	Основы экологического права и международное экологическое сотрудничество /Лек/	6	2	УК-8.1 УК-8.3 УК-8.5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.8	Расчет платы за загрязнение природной среды отходами производства /Пр/	6	2	УК-8.1 УК-8.3 УК-8.5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.9	Государственный учет природных ресурсов и загрязнителей /Ср/	6	8	УК-8.1 УК-8.3 УК-8.5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

2.10	Самостоятельная проработка разделов, работа в библиотеке, подготовка к текущему контролю /Ср/	6	11,8	УК-8.1 УК-8.3 УК-8.5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.11	Сдача зачета по дисциплине /ИКР/	6	0,2	УК-8.1 УК-8.3 УК-8.5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в устной форме по вопросам.

Вопросы к зачету:

1. Предмет экологии, ее структура, задачи
2. Основные экологические законы
3. Основные теории происхождения жизни на Земле
4. Живое вещество – центральное звено биосферы
5. Понятие биосферы, ее структура и границы
6. Основные свойства биосферы
7. Круговороты веществ в природе и нарушение их человеком
8. Классификация и структура природных экосистем биосферы
9. Понятие продуктивности, биомассы, продукции экосистем
10. Понятие: биоценоз, биом, популяция. Принцип эмерджентности
11. Статические и динамические показатели популяции
12. Энергетика экосистем. Баланс пищи и энергии для живого организма. Правило десяти процентов
13. Трофическая структура экосистем. Цепи питания
14. Наземные экосистемы (биомы)
15. Пресноводные экосистемы
16. Морские экосистемы
17. Сукцессия, виды сукцессии
18. Разрушение экосистем и уничтожение видов
19. Ноосфера как новая стадия развития биосферы
20. Понятие о среде обитания и экологических факторах
21. Факторы риска, влияющие на здоровье людей (биологические, химические, физические)
22. Факторы питания
23. Динамика популяций
24. Характерные функции и структура биоценоза. Биогеоценоз
25. Значение физических и химических факторов среды в жизни организмов
26. Эдафические факторы и их роль в жизни растений и почвенной биоты
27. Ресурсы живых существ как экологические факторы
28. Адаптация организмов к воздействию экологических факторов
29. Влияние природно-экологических факторов на здоровье человека
30. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека
31. Классификация основных видов антропогенных воздействий на природную среду
32. Источники и последствия загрязнения атмосферного воздуха
33. Экологические последствия глобального загрязнения гидросферы
34. Антропогенные воздействия на флору и фауну
35. Антропогенные воздействия на литосферу
36. Защита окружающей среды от особых видов воздействия (радиационное, электромагнитное, шумовое, биологическое)
37. Воздействие электромагнитных полей на организм человека
38. Понятие санитарно-защитной зоны предприятия
39. Экологический кризис и экологическая катастрофа. Пути выхода из экологического кризиса в России
40. Современные экологические проблемы человечества
41. Утилизация и ликвидация твердых отходов
42. Концепция безотходного производства
43. Понятие об охране окружающей среды, рациональном природопользовании и экологической безопасности
44. Методы очистки сточных вод (краткая характеристика)
45. Методы очистки газопылевых выбросов в атмосферу (краткая характеристика)
46. Основные принципы рационального использования природных ресурсов
47. Экологическое нормирование
48. Экономическое регулирование в области охраны окружающей среды
49. Государственный учет природных ресурсов и загрязнителей
50. Плата за использование природных ресурсов и негативное воздействие на окружающую среду
51. Финансирование природоохранной деятельности

52. Понятие о концепции эколого-экономического устойчивого развития общества
53. Источники экологического права и государственные органы управления
54. Экологическая стандартизация и паспортизация
55. Система экологического контроля в России
56. Экологический мониторинг, виды мониторинга
57. Виды ответственности за экологические правонарушения
58. Международное экологическое сотрудничество
59. Национальные и международные объекты охраны окружающей среды
60. Значение экологического образования

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация разбита на два блока. В первом блоке в рамках текущей аттестации студентами выполняется реферат. Выбор темы осуществляется в соответствии с номером списка группы. Максимальное количество – 17 баллов.
Примерные темы реферата
1. Безотходное производство – это миф или реальность?
2. Глобальное потепление – это следствие экологической обстановки в мире или закономерность?
3. Человек или компьютер (будущее, лидерство, возможности, развитие)?
4. Люди «индиго» - это новая раса или вымысел?
5. Опасные природные процессы и явления – причины и следствия.
6. Тенденции изменения во флоре и фауне.
7. Есть ли проблема пресной воды?
8. Достижения ученых мира – во благо человека и природы или во вред?
9. Как предположить экологический кризис? Пути выхода из экологиче-ского кризиса.
10. Экологическая катастрофа – следствие деятельности человека или природа сама знает…?
11. Существует ли проблема природопользования?
12. Экологическая ситуация в России. Что будет дальше?
13. Человеческие ресурсы: формирование, развитие, использование.
14. Участие России в международном экологическом сотрудничестве.
15. Система управления и контроля в области охраны окружающей среды.
16. Становление нового экологического сознания. Ноосфера и экоцентризм.
17. Особо охраняемые природные объекты, территории.
18. Проблема плодородных земель.
19. Пути решения основных экологических проблем.
20. Эволюция по Дарвину вымысел или основной закон природы.
21. Опасны ли для человека электромагнитные поля и излучения?
22. Опасно ли для человека и биоты шумовое воздействие?
23. Охрана атмосферного воздуха – ключевая проблема оздоровления окружающей среды.
24. Существует ли проблема мирового океана?
25. Экологическая обстановка г. Ставрополя и Ставропольского края (в настоящее время).
Для подготовки презентации к реферату, обучающемуся необходимо использовать Power Point. Количество слайдов презентации к реферату – не более 10.
Во втором блоке текущей аттестации студентами выполняется тестовая контрольная работа, и изучаются темы, вынесенные для самостоятельной подготовки.
Тестовые задания для контрольной работы (Часть 1)
1. Окружающая среда – это…
1) вероятность наступления события, имеющего неблагоприятные последствия для природной среды и вызванного негативным воздействием хозяйственной и иной деятельности, чрезвычайными ситуациями природного и техногенного характера;
2) земля, недра, почвы, поверхностные и подземные воды, атмосферный воздух, растительный, животный мир и иные организмы, а также озоновый слой атмосферы и околоземное космическое пространство, обеспечивающие в совокупности благоприятные условия для существования жизни на Земле;
3) совокупность компонентов природной среды, природных и природно-антропогенных объектов, а также антропогенных объектов;
4) окружающая среда, качество которой обеспечивает устойчивое функционирование естественных экологических систем, природных и природно-антропогенных объектов;
5) нормативы, которые установлены в соответствии с физическими, химическими, биологическими и иными показателями для оценки состояния окружающей среды и при соблюдении которых обеспечивается благоприятная окружающая среда;
6) объект, созданный человеком для обеспечения его социальных потребностей и не обладающий свойствами природных объектов.
2. Естественная экологическая система – это…
1) воздействие хозяйственной и иной деятельности, последствия которой приводят к негативным изменениям качества окружающей среды;
2) вещество или смесь веществ, количество и (или) концентрация которых превышают установленные для химических веществ, в том числе радиоактивных, иных веществ и микроорганизмов нормативы и оказывают негативное воздействие на окружающую среду;
3) объективно существующая часть природной среды, которая имеет пространственно-территориальные границы и в которой живые (растения, животные и другие организмы) и неживые ее элементы взаимодействуют, как единое функциональное целое и связаны между собой обменом веществом и энергией;

4) система мер, направленная на предотвращение, выявление и пресечение нарушения законодательства в области охраны окружающей среды, обеспечение соблюдения субъектами хозяйственной и иной деятельности требований, в том числе нормативов и нормативных документов, в области охраны окружающей среды;
5) совокупность компонентов природной среды, природных и природно-антропогенных объектов, а также антропогенных объектов;
6) природный объект, измененный в результате хозяйственной и иной деятельности, и (или) объект, созданный человеком, обладающий свойствами природного объекта и имеющий рекреационное и защитное значение.
3. Негативное воздействие на окружающую среду – это…
1) нормативы, которые установлены в соответствии с величиной допустимого совокупного воздействия всех источников на окружающую среду и (или) отдельные компоненты природной среды в пределах конкретных территорий и (или) акваторий и при соблюдении которых обеспечивается устойчивое функционирование естественных экологических систем и сохраняется биологическое разнообразие;
2) земля, недра, почвы, поверхностные и подземные воды, атмосферный воздух, растительный, животный мир и иные организмы, а также озоновый слой атмосферы и околоземное космическое пространство, обеспечивающие в совокупности благоприятные условия для существования жизни на Земле;
3) объективно существующая часть природной среды, которая имеет пространственно-территориальные границы и в которой живые (растения, животные и другие организмы) и неживые ее элементы взаимодействуют как единое функциональное целое и связаны между собой обменом веществом и энергией;
4) воздействие хозяйственной и иной деятельности, последствия которой приводят к негативным изменениям качества окружающей среды;
5) вещество или смесь веществ, количество и (или) концентрация которых превышают установленные для химических веществ, в том числе радиоактивных, иных веществ и микроорганизмов нормативы и оказывают негативное воздействие на окружающую среду;
6) нормативы, которые установлены для субъектов хозяйственной и иной деятельности в соответствии с показателями массы химических веществ, в том числе радиоактивных, иных веществ и микроорганизмов, допустимых для поступления в окружающую среду от стационарных, передвижных и иных источников в установленном режиме и с учетом технологических нормативов, и при соблюдении которых обеспечиваются нормативы качества окружающей среды.
4. Нормативы качества окружающей среды – это…
1) нормативы, которые установлены в соответствии с показателями воздействия хозяйственной и иной деятельности на окружающую среду и при которых соблюдаются нормативы качества окружающей среды;
2) нормативы, которые установлены в соответствии с физическими, химическими, биологическими и иными показателями для оценки состояния окружающей среды и при соблюдении которых обеспечивается благоприятная окружающая среда;
3) объективно существующая часть природной среды, которая имеет пространственно-территориальные границы и в которой живые (растения, животные и другие организмы) и неживые ее элементы взаимодействуют как единое функциональное целое и связаны между собой обменом веществом и энергией;
4) деятельность органов государственной власти Российской Федерации, органов государственной власти субъектов Российской Федерации, органов местного самоуправления, общественных и иных некоммерческих объединений, юридических и физических лиц, направленная на сохранение и восстановление природной среды, рациональное использование и воспроизводство природных ресурсов, предотвращение негативного воздействия хозяйственной и иной деятельности на окружающую среду и ликвидацию ее последствий (далее также - природоохранная деятельность);
5) комплекс функционально и естественно связанных между собой природных объектов, объединенных географическими и иными соответствующими признаками;
6) вид деятельности по выявлению, анализу и учету прямых, косвенных и иных последствий воздействия на окружающую среду планируемой хозяйственной и иной деятельности в целях принятия решения о возможности или невозможности ее осуществления.
5. Нормативы допустимых физических воздействий – это…
1) нормативы, которые установлены в соответствии с показателями предельно допустимого содержания химических веществ, в том числе радиоактивных, иных веществ и микроорганизмов в окружающей среде и несоблюдение которых может привести к загрязнению окружающей среды, деградации естественных экологических систем;
2) установленные нормативы качества окружающей среды и нормативы допустимого воздействия на нее, при соблюдении которых обеспечивается устойчивое функционирование естественных экологических систем и сохраняется биологическое разнообразие;
3) установленные нормативы качества окружающей среды и нормативы допустимого воздействия на нее, при соблюдении которых обеспечивается устойчивое функционирование естественных экологических систем и сохраняется биологическое разнообразие;
4) территория, которая не подверглась изменению в результате хозяйственной и иной деятельности и характеризуется сочетанием определенных типов рельефа местности, почв, растительности, сформированных в единых климатических условиях;
5) нормативы, которые установлены в соответствии с уровнями допустимого воздействия физических факторов на окружающую среду и при соблюдении которых обеспечиваются нормативы качества окружающей среды;
6) совокупность компонентов природной среды, природных и природно-антропогенных объектов, а также антропогенных объектов.
Темы, вынесенные для самостоятельной подготовки (Часть 2)
Общебиологические и системные представления в экологии;
Факторы окружающей среды;
Экология популяций (демэкология);
Экология сообществ (синэкология) и экологические системы;
Биосфера – глобальная экосистема Земли;

Антропогенные воздействия на биосферу;
Основные вопросы и направления промышленной экологии;
Основные принципы охраны окружающей среды и рациональное природопользование;
Вопросы экономики управления и контроля в области охраны окружающей среды.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Конспект лекций,задания для практических работ,самостоятельные работы в форме реферата, тестовых заданий и тем, вынесенных для самостоятельной подготовки, вопросы к зачёту.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Стадницкий Г. В.	Экология: Учебник для вузов	Санкт-Петербург: ХИМИЗДАТ, 2017	http://www.iprbookshop.ru/67359.html
Л1.2	Пушкарь В.С., Якименко Л.В.	Экология: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017	http://znanium.com/go.php?id=774283
Л1.3	Валова В. Д., Зверев О.М.	Экология: Учебник для бакалавров	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017	http://znanium.com/go.php?id=936129

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Денисов В. В., Дрововозова Т. И., Хорунжий Б. И., Шалашова О. Ю.	Экология и охрана окружающей среды. Практикум: учебное пособие	, 2017	https://e.lanbook.com/book/91305
Л2.2	Иванова Р. Р.	Экология человека: практикум	Йошкар-Ола: Поволжский государственный технологический университет, 2017	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=483733

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Стадницкий, Г. В. Экология [Электронный ресурс] : учебник для вузов / Г. В. Стадницкий. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : ХИМИЗДАТ, 2017. — 296 c.
Э2	Экология : учебник / В.С. Пушкарь, Л.В. Якименко. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 397 с.
Э3	Экология: Учебник для бакалавров / Валова В.Д., Зверев О.М., - 3-е изд., перераб. и доп. - М.:Дашков и К, 2017. - 376 с.

Э4	Экология и охрана окружающей среды. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Денисов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 440 с.
Э5	Иванова, Р.Р. Экология человека : практикум / Р.Р. Иванова ; Поволжский государственный технологический университет. - Йошкар-Ола : ПГТУ, 2017. - 104 с.
Э6	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете : методические указания. – Ростов-на -Дону : Донской гос. тех. ун-т, 2018. – 24 с.
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащена: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: телевизор SAMSUNG N409, проектор BENQ, ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран DINON; наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, в том числе: наглядные пособия «Скелет человека», «Пищеварительная система человека»; лабораторное оборудование разной степени сложности, в том числе: аспиратор отбора проб воздуха М-822; индикатор напряженности электромагнитного поля «SOEKS»NUC-078 «Импульс», РН метр РН025N, шумомер AR844; AZ8922, шумомер профессиональный цифровой с RS232 и подсветкой, дозиметр + нитрат тестер «SOEKS», динамометр, ростомер; спирометр сухой портативный, весы напольные медицинские электронные, приборы для измерения артериального давления (механический), термометр ртутный, термометр электронный, рефрактометр ИРФ-470, термометр жидкостный (0-100 град.); набор ареометров АОН-1; набор реактивов № 22ВС «Индикаторы», Микроскоп медицинский БИОМЕД-2,комплект фиксированных препаратов, предметные стекла для микроскопов;
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций оборудовано: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1 Общие требованиям к рекомендациям по изучению дисциплины
Студентам необходимо ознакомиться:
- с содержанием рабочей программы дисциплины (далее - РПД), с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, методическими разработками по данной дисциплине, с графиком консультаций преподавателей кафедры.
Кроме того, для успешного овладения дисциплиной необходимо выполнять следующие требования:
1) посещать все лекционные и практические занятия, поскольку весь тематический материал взаимосвязан между собой и теоретического овладения пропущенного недостаточно для качественного усвоения знаний по дисциплине;
2) все рассматриваемые на лекциях и практических занятиях темы и вопросы обязательно фиксировать (либо на бумажных, либо на машинных носителях информации);
3) обязательно выполнять все домашние задания, получаемые на лекциях или практических занятиях;
4) проявлять активность на интерактивных лекциях и практических занятиях, а также при подготовке к ним. Необходимо помнить, что конечный результат овладения содержанием дисциплины необходим, в первую очередь, самому студенту;
5) в случаях пропуска занятий по каким-либо причинам, необходимо обязательно самостоятельно изучать соответствующий материал.

2 Методические рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс)
Изучение дисциплины требует систематического и последовательного накопления знаний, следовательно, пропуски отдельных тем не позволяют глубоко освоить предмет. В ходе лекционных занятий студенту необходимо вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве.
Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.
Студентам необходимо также перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции. При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к рекомендуемым информационным источникам.

3 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Важной формой самостоятельной работы студента является систематическая и планомерная подготовка к практическому занятию. После лекции студент должен познакомиться с планом практических занятий и списком обязательной и дополнительной литературы, которую необходимо прочитать, изучить и законспектировать. Разъяснение по вопросам новой темы студенты получают у преподавателя в конце предыдущего практического занятия.
Подготовка к практическому занятию требует, прежде всего, чтения рекомендуемых источников и монографических работ, их реферирования, подготовки докладов и сообщений. Важным этапом в самостоятельной работе студента является повторение материала по конспекту лекции.
Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.
Готовясь к семинару, студенты должны:
В процессе подготовки к практическому занятию студент должен:
– внимательно ознакомиться с планом занятия;
– изучить конспект лекции;
– изучить и при необходимости законспектировать рекомендуемую литературу;
– изучить соответствующие нормативно-правовые акты;
– самостоятельно проверить свои знания, руководствуясь контрольными вопросами;
- выполнить самостоятельную работу по предложенному плану.

3 Методические рекомендации по подготовке докладов и сообщений на семинарах занятиях.
При подготовке докладов или сообщений студент должен правильно оценить выбранный для освещения вопрос. При этом необходимо правильно уметь пользоваться учебной и дополнительной литературой. Значение поисков необходимой литературы огромно, ибо от полноты изучения материала зависит качество научно-исследовательской работы.
Самый современный способ провести библиографический поиск – это изучить электронную базу данных по изучаемой проблеме.
Доклад – вид самостоятельной работы, способствует формированию навыков исследовательской работы, расширяет познавательные интересы, приучает критически мыслить.
Подготовка доклада требует от студента большой самостоятельности и серьезной интеллектуальной работы Она включает несколько этапов и предусматривает длительную, систематическую работу студентов и помощь педагогов по мере необходимости:
- составляется план доклада путем обобщения и логического построения материала доклада;
- подбираются основные источники информации;
- систематизируются полученные сведения путем изучения наиболее важных научных работ по данной теме, перечень которых, возможно, дает сам преподаватель;
- делаются выводы и обобщения в результате анализа изученного материала, выделения наиболее значимых для раскрытия темы доклада фактов, мнений разных ученых и требования нормативных документов.
К докладу по укрупненной теме могут привлекаться несколько студентов, между которыми распределяются вопросы выступления.
Обычно в качестве тем для докладов преподавателем предлагается тот материал учебного курса, который не освещается в лекциях, а выносится на самостоятельное изучение студентами.
Поэтому доклады, сделанные студентами на семинарских занятиях, с одной стороны, позволяют дополнить лекционный материал, а с другой – дают преподавателю возможность оценить умения студентов самостоятельно работать с учебным и научным материалом.
Построение доклада, как и любой другой научной работы, традиционно включает три части: вступление, основную часть и заключение. Во вступлении обозначается актуальность исследуемой в докладе темы, устанавливается логическая связь ее с другими темами. В заключении формулируются выводы, делаются предложения и подчеркивается значение рассмотренной проблемы.
При проведении семинарских занятий методом развернутой беседы по отдельным вопросам может выступить заранее подготовленное сообщение.
Сообщения отличаются от докладов тем, что дополняют вопрос фактическим или статистическим материалом.
Необходимо выразить свое мнение по поводу поставленных вопросов и построить свой ответ в логической взаимосвязи с уже высказанными суждениями.

4 Порядок организации самостоятельной работы студентов
Самостоятельная работа студентов по дисциплине предполагает:
- самостоятельный поиск ответов и необходимой информации по предложенным вопросам;
- выполнение заданий для самостоятельной работы;
- изучение теоретического и лекционного материала, а также основной и дополнительной литературы при подготовке к семинарским занятиям, научным дискуссиям, написании докладов;
- самостоятельное изучение отдельных вопросов, не рассматриваемых на практических занятиях, по перечню, предусмотренному в методической разработке данного курса;
- подготовка к контрольным работам по темам, предусмотренным программой данного курса;
- самостоятельное изучение материалов официальных сайтов по изучаемой тематике для выступления на семинарских занятиях и для подготовки заданий, предусмотренных методической разработкой по данному курсу;
- выполнение индивидуальных заданий для самостоятельной работы по отдельным темам дисциплины, представленным в методической разработке.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Безопасность жизнедеятельности

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 75,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	6		Итого	
Недель	18			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	75,8	75,8	75,8	75,8
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.э.н., доцент, Макеенко Игорь Петрович _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО "Ориент" Г.Д. Попова _____

Директор ООО "МС-К" О.В. Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины
Безопасность жизнедеятельности

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры

Сервис

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

Сервис

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

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

Сервис

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

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

Сервис

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является формирование у будущего бакалавра профессиональной культуры безопасности (ноксологической культуры), под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.
1.2	Задачи дисциплины:
1.3	- изучение современного состояния и негативных факторов среды обитания; принципов обеспечения безопасности взаимодействия человека со средой обитания;
1.4	- ознакомление со средствами и методами повышения безопасности и экологичности технических средств и технологических процессов; методами прогнозирования опасных ситуаций и их последствий; организацией и ведением гражданской обороны;
1.5	- овладение понятийным аппаратом и терминологией в области безопасного и здорового образа жизни;
1.6	- формирование представлений об основах безопасности жизнедеятельности, сущности опасных и чрезвычайных ситуаций, поражающих факторах;
1.7	- воспитание мировоззрения и культуры безопасного и здоровьесберегающего мышления, поведения и деятельности в различных условиях.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Волейбол
2.1.2	Общая физическая подготовка
2.1.3	Психология личности и группы
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-8.2: Обеспечивает безопасные и комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты	
Знать:	
Уровень 1	терминологию, правовые, нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности, основные средства защиты;
Уровень 2	основные приемы и методы обеспечения безопасных и комфортных условий труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты
Уровень 3	приемы и методы обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Уметь:	
Уровень 1	выполнять основные положения нормативной документации по обеспечению безопасных и комфортных условий труда на рабочем месте
Уровень 2	анализировать состояние системы обеспечения безопасностью труда на предприятии
Уровень 3	проводить идентификацию опасностей, инструктажи, разъяснительную беседу на рабочем месте
Владеть:	
Уровень 1	способностью к поиску и обобщению информации об основных методах защиты персонала, в том числе с помощью средств защиты
Уровень 2	способностью применять на практике методы обеспечения безопасности жизнедеятельности
Уровень 3	способностью организовать и обеспечивать беспособностью применять на практике методы обеспечения безопасности жизнедеятельностизопасные и комфортные условия труда на рабочем месте

УК-8.4: Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций	
Знать:	
Уровень 1	основные проблемы,связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте
Уровень 2	перечень мероприятий направленных на предотвращение чрезвычайных ситуаций
Уровень 3	основные опасности опасных промышленных производств и отраслей
Уметь:	

Уровень 1	овладевать информацией в области охраны труда и техники безопасности на рабочем месте
Уровень 2	самостоятельно работать с основными средствами индивидуальной и коллективной защиты населения, рабочих и служащих в условиях чрезвычайных ситуаций
Уровень 3	разрабатывать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций
Владеть:	
Уровень 1	навыками разработки мероприятийпо предотвращению чрезвычайных ситуаций
Уровень 2	основными средствами индивидуальной и коллективной защиты населения при возникновении чрезвычайных ситуаций
Уровень 3	безопасными методами и приемами на рабочем месте, для предотвращений нарушений по технике безопасности на рабочем месте

УК-6.1: Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	
Знать:	
Уровень 1	инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
Уровень 2	траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
Уровень 3	основные проблемы,связанные с управлением своим временем
Уметь:	
Уровень 1	выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
Уровень 2	использовать инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
Уровень 3	управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
Владеть:	
Уровень 1	приемами и методами управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
Уровень 2	и выстраивать и реализацию траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
Уровень 3	приемами и методами управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	основные техносферные опасности, их свойства и характеристики, характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности;теоретические основы безопасности жизнедеятельности при ЧС; возможные последствия аварий, катастроф, стихийных бедствий и способы применения современных средств поражения; правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов и приемы первой помощи; методы защиты населения при ЧС;приемы и методы обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;мероприятия (методы) по защите человека в техносфере и способы минимизации опасностей при возникновении возможных техногенных аварий и катастроф.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации, выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности;принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах; обеспечивать безопасность жизнедеятельности при осуществлении профессиональной деятельности и защите окружающей среды; оказывать первую помощь пострадавшим.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	законодательными и правовыми актами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями к безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности; основными методами защиты производственного персонала и населения при возникновении ЧС; приемами оказания первой помощи пострадавшим в ЧС и экстремальных ситуациях; способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях;приемами и способами использования индивидуальных средств защиты в ЧС; понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды; способностью организовать и обеспечивать безопасные и комфортные условия труда на рабочем месте;навыками прогнозирования возможных техногенных аварий а катастроф.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Практ. подг.**	**Примечание**
	Раздел 1. Раздел 1.Человек и среда обитания						
1.1	Введение в дисциплину. Основные термины и определения. Факторы трудовой деятельности человека. Характеристика человека как элемента системы «человек - машина – среда».Понятия, концепции, принципы и методы о области обеспечения промышленной безопасности. /Лек/	6	1	УК-8.2	Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.3Л3.4 Э1 Э2	0	
1.2	Основные причины и последствия возможных техногенных аварий и катастроф. Способы минимизации опасностей. Разработка сложных инженерно-технических мероприятий в области техносферной безопасности /Лек/	6	1	УК-8.2	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.11Л3.3 Э1 Э3	0	
1.3	Классификация чрезвычайных ситуаций. /Пр/	6	2	УК-8.2	Л1.11 Л1.14 Л1.15Л2.1 Л2.10Л3.5 Э1 Э2 Э5	0	
1.4	Виды трудовой деятельности. Классификация условий труда по показателям тяжести и напряженности трудового процесса. Эргономические основы безопасности. Аттестация рабочих мест. Сертификация работ по ОТ. /Лек/	6	1	УК-8.2	Л1.2 Л1.4Л2.3 Л2.10Л3.1 Э4 Э5	0	
1.5	Законодательная база, нормы в области промышленной безопасности. Расследование и учет производственного травматизма и профессиональных заболеваний. /Лек/	6	1	УК-8.2	Л1.2 Л1.5 Л1.7Л2.2Л3. 1 Л3.3 Э3 Э4	0	
1.6	Управление промышленной безопасностью. Страхование производственных рисков. Социальное страхование. Страхование от несчастных случаев и профессиональных заболеваний. /Лек/	6	0,5	УК-8.2	Л1.2 Л1.4 Л1.22Л2.2 Л2.4 Л2.11Л3.7 Э3 Э5	0	
1.7	Исследование освещенности рабочих мест.Производственное освещение. /Пр/	6	2	УК-8.2	Л1.9Л2.7 Л2.8Л3.5 Л3.7 Э1 Э4	0	
1.8	Методы и способы минимизации опасностей /Ср/	6	15	УК-8.2	Л1.2 Л1.3 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.4Л3.7 Э3	0	
	Раздел 2. Раздел 2.Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций						
2.1	Классификация чрезвычайных ситуаций и причины их возникновения. Чрезвычайные ситуации техногенного характера. /Лек/	6	1		Л1.18 Л1.21 Л1.22Л2.1 Л2.4Л3.2 Э4 Э5	0	
2.2	Метеорологические условия производственной среды, воздействие, нормирование, методы обеспечения в помещениях, защита человека. Основы промышленной вентиляции. /Лек/	6	1		Л1.2 Л1.5 Л1.18 Л1.22Л2.3 Л2.11Л3.1 Э1 Э3	0	

2.3	Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях социально-психологического характера.Биологические безопасности и защита от них. /Лек/	6	1		Л1.1 Л1.2 Л1.17Л2.2 Л2.7Л3.5 Э2 Э3	0	
2.4	Планирование и проведение мероприятий при чрезвычайных ситуациях. /Пр/	6	2		Л1.17 Л1.18 Л1.20Л2.7Л3.7 Э3 Э4 Э5	0	
2.5	Мероприятия по защите населения и территорий. /Лек/	6	0,5		Л1.1 Л1.2 Л1.15Л2.11Л3.6 Э1 Э2	0	
2.6	Чрезвычайные ситуации антропогенного характера. Чрезвычайные ситуации комбинированного характера /Лек/	6	0,5	УК-8.2	Л1.4 Л1.5 Л1.10Л2.2Л3.5 Э4 Э5	0	
2.7	Разработка комплекса мероприятий по защите населения и территорий при прогнозировании техногенной катастрофы. /Пр/	6	2		Л1.9 Л1.16 Л1.20Л2.9 Л2.10Л3.4 Л3.5 Э2 Э4	0	
2.8	Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций."Опасные и вредные факторы, влияющие на окружающую среду".Предупреждение чрезвычайных ситуаций и смягчение их последствий.Система защитных мероприятий,анализ и прогноз возможных чрезвычайных ситуаций и их последствий. /Ср/	6	15	УК-8.2	Л1.2 Л1.3 Л1.11 Л1.12Л2.8 Л2.10Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э6	0	
	Раздел 3. Раздел 3. Безопасность деятельности в ЧС и в условиях производства						
3.1	Защита населения в ЧС. Идентификация опасностей, инструктажи на рабочем месте. Мероприятия направленные на предотвращение чрезвычайных ситуаций. Средства индивидуальной и коллективной защиты. Первая доврачебная медицинская помощь. Опасные производственные факторы. Промышленная безопасность.Профилактика несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний. Система обеспечения безопасности труда на предприятии /Лек/	6	1		Л1.6 Л1.19 Л1.22Л2.4 Л2.10Л3.4 Э2 Э3	0	
3.2	Оказание первой помощи пострадавшим. /Пр/	6	2	УК-8.2	Л1.2 Л1.3 Л1.6Л2.2 Л2.7Л3.1 Э3 Э5 Э6	0	
3.3	Основные методы защиты персонала, в том числе с помощью средств защиты. Электробезопасность, действие электрического тока на организм человека.Причины электротравматизма, профилактика электротравматизма, классификация условий работ по степени опасности поражения электрическим током /Лек/	6	1		Л1.2 Л1.4Л2.11Л3.7 Э2 Э3	0	

3.4	Виды опасных и вредных факторов техносферы: выбросы и сбросы вредных химических и биологических веществ в атмосферу и гидросферу /Лек/	6	1		Л1.2 Л1.5Л2.11Л3 .2 Э4 Э5	0	
3.5	Основные опасности опасных промышленных производств и отраслей. Причина, анализ и профилактика взрывов и аварий сосудов под давлением /Лек/	6	0,5		Л1.1 Л1.2Л2.3Л3. 4 Э2 Э6	0	
3.6	Применение основных средств индивидуальной и коллективной защиты населения, рабочих и служащих в условиях чрезвычайных ситуаций.Разработка мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций. /Лек/	6	0,5	УК-8.2	Л1.4 Л1.5Л2.10Л3 .6 Э1 Э2	0	
3.7	Применение средств индивидуальной защиты в ЧС (противогаза ГП-5 ОЗК, аптечки АИ-2). /Пр/	6	2	УК-8.2	Л1.2 Л1.19Л2.8 Л2.10Л3.5 Л3.7 Э4 Э5	0	
3.8	Обеспечение электробезопасности на предпприятиях. Действие электрического тока на организм человека.Промышленная безопасность.Безопасность при леквидации последствий при ЧС.Правовые средства повышения безопасности труда. /Ср/	6	25,8	УК-8.2	Л1.9Л2.1Л3. 4 Э2 Э3 Э4 Э6	0	
	Раздел 4. Раздел 4. Пожарная безопасность						
4.1	Сущность процесса горения, виды горения и его возникновение. Горючесть строительных материалов. Свойства, определяющие взрывопожароопасность веществ и материалов /Лек/	6	1		Л1.6 Л1.19Л2.8 Л2.9Л3.7 Э2 Э6	0	
4.2	Категорирование помещений и зданий по взрывопожарной и пожарной опасности. Профилактика взрывоопасных производств /Лек/	6	0,5	УК-8.2	Л1.4 Л1.10Л2.10 Л2.11Л3.6 Э2 Э3	0	
4.3	Огнестойкость зданий и сооружений, определение требуемой и фактической степени огнестойкости, противопожарные преграды, отсеки и секции. Огнестойкость строительных конструкций, особенности ж/б, металлических и деревянных конструкций /Ср/	6	5		Л1.2 Л1.4 Л1.8 Л1.10Л2.7 Л2.11Л3.6 Э1 Э2	0	
4.4	Обеспечение безопасной эвакуации людей из зданий, эвакуационные пути и выходы, параметры движения людей при эвакуации /Ср/	6	5	УК-8.2	Л1.10 Л1.14 Л1.20Л2.2 Л2.10Л3.1 Л3.7 Э1 Э3 Э5	0	
4.5	Правила поведения и действия людей при возникновении пожара на пожароопасных объектах» /Пр/	6	2		Л1.2 Л1.8 Л1.20Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.4 Л3.5 Э5 Э6	0	
	Раздел 5. Раздел 4. Защита населения и территорий в ЧС						

5.1	Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС. Терминология, правовые, нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности, основные средства защиты. /Лек/	6	1	УК-8.2	Л1.1 Л1.8 Л1.14 Л1.19Л2.3 Л2.4 Л2.6Л3.6 Л3.7 Э2 Э3 Э4	0	
5.2	Аварии на радиационно и химически опасных объектах.Приемы и методы обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. /Лек/	6	1		Л1.2 Л1.13 Л1.14 Л1.15 Л1.16 Л1.18Л2.6 Л2.7 Л2.10Л3.7 Э1 Э2 Э5	0	
5.3	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Тренировка надевания противогаза и ОЗК /Пр/	6	2		Л1.2 Л1.5 Л1.10Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э2 Э4 Э5	0	
5.4	Прогнозирование возможных техногенных аварий.Основные задачи, организационная структура РСЧС, силы и средства РСЧС.Приемы и методы обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. /Ср/	6	10	УК-8.2	Л1.1 Л1.6 Л1.9 Л1.16Л2.2 Л2.5 Л2.10Л3.7 Э2 Э4 Э6	0	
5.5	Подготовка к зачету /ИКР/	6	0,2	УК-8.2	Л1.1 Л1.2 Л1.8 Л1.10 Л1.21Л2.2 Л2.4 Л2.10Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э4 Э5 Э6	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы для подготовки к устному опросу текущего контроля (Блок 1)
1.Введение в дисциплину. Основные термины и определения.
2.Характеристика человека как элемента системы «человек - машина – среда».
3.Основные характеристики ионизирующих излучений и защита от их действия.
4.Понятия, концепции, принципы и методы о области обеспечения промышленной безопасности.
5.Санитарно- гигиенические условия жизнедеятельности.
6.Микроклимат производственных помещений.
7. Первая доврачебная медицинская помощь;
8.Основные причины и последствия возможных техногенных аварий и катастроф.
9.Мероприятия (методы) по защите человека в техносфере и способы минимизации опасностей при возникновении возможных техногенных аварий и катастроф
10.Производственное освещение: естественное, искусственное и совмещенное, параметры, нормирование. Какие виды освещения Вы знаете?
11.Опасный производственный фактор это…
12.Зоны повышенного техногенного риска и зоны повышенного загрязнения при техногенных авариях и катастрофах
13.Техника безопасности. Охрана труда.
14.Нормативно-правовые акты по ОТ включают (структура):
15.Государственные нормативные документы включают в себя?
16.На кого возлагаются обязанности по обеспечению безопасных условий труда?
17.Вредный производственный фактор это…
18.В каких случаях в организациях обязательно создается служба ОТ?
19.Какова основная цель и этапы расследования НС?
20.Реализация на практике известных мероприятий (методов) по защите человека в техносфере при возникновении возможных техногенных аварий и катастроф.
21.Что такое защитная окраска? Что такое сигнальные цвета? Какие существуют знаки безопасности?
22.Какое воздействие оказывает электрический ток на организм человека? Какие могут быть виды поражения человека электрическим током?

23.Основные естественно-научные законы, нормы в области промышленной безопасности.
24.Какие факторы представляют опасность для человека при пожаре?
25.Какими свойствами характеризуются строительные материалы по пожарной опасности?

Вопросы для подготовки к устному опросу текущего контроля (Блок 2)
26.Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях социально-психологического характера; Биологические безопасности и защита от них
27.Классификация чрезвычайных ситуаций и причины их возникновения;
28.Чрезвычайные ситуации техногенного характера;
29.Методы и способы минимизации опасностей.
30.Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера; Чрезвычайные ситуации экологического характера
31.Что такое температура вспышки? Что такое температура воспламенения? Что такое предел огнестойкости?
32.Какими способами обеспечивается взрывозащита зданий и сооружений? Какие характеристики проектируемого здания определяют его степень огнестойкости?
33.Сущность процесса горения, виды горения и его возникновение.
34.Горючесть строительных материалов. Свойства, определяющие взрывопожароопасность веществ и материалов
35.Средства индивидуальной и коллективной защиты;
36.Промышленная безопасность;
37.Ппрогнозирование возможных техногенных аварий а катастроф.
38.Терминология, правовые, нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности, основные средства защиты.
39.Безопасность труда. Разработка мероприятий по безопасности труда на предприятиях
40.Когда был принят Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»?
41.С какой целью создана единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС)?
42.Что составляет основу сил постоянной готовности РСЧС?
43.Аварийно-спасательные службы
44.В каком режиме работы РСЧС происходит планирование действий органов управления и сил единой системы, организация подготовки и обеспечения их деятельности?
45.Проведение эвакуационных мероприятий населения при ЧС
46.Проведение мероприятий по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций
47.Изучение состояния окружающей среды и прогнозирование чрезвычайных ситуаций
48.Подготовка населения к действиям в чрезвычайных ситуациях
49.Защита населения в ЧС; Гражданская оборона.
50.Основные приемы и методы обеспечения безопасных и комфортных условий труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты
51.Разработка комплекса мероприятий по защите населения и территорий.

Перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации (зачета) по дисциплине «Безопасность в чрезвычайных ситуациях»
1.Введение в дисциплину. Основные термины и определения.
2.Характеристика человека как элемента системы «человек - машина – среда».
3.Основные характеристики ионизирующих излучений и защита от их действия.
4.Понятия, концепции, принципы и методы о области обеспечения промышленной безопасности.
5.Санитарно- гигиенические условия жизнедеятельности.
6.Микроклимат производственных помещений.
7. Первая доврачебная медицинская помощь;
8.Основные причины и последствия возможных техногенных аварий и катастроф.
9.Мероприятия (методы) по защите человека в техносфере и способы минимизации опасностей при возникновении возможных техногенных аварий и катастроф
10.Производственное освещение: естественное, искусственное и совмещенное, параметры, нормирование. Какие виды освещения Вы знаете?
11.Опасный производственный фактор это…
12.Зоны повышенного техногенного риска и зоны повышенного загрязнения при техногенных авариях и катастрофах
13.Техника безопасности. Охрана труда.
14.Нормативно-правовые акты по ОТ включают (структура):
15.Государственные нормативные документы включают в себя?
16.На кого возлагаются обязанности по обеспечению безопасных условий труда?
17.Вредный производственный фактор это…
18.В каких случаях в организациях обязательно создается служба ОТ?
19.Какова основная цель и этапы расследования НС?
20.Реализация на практике известных мероприятий (методов) по защите человека в техносфере при возникновении возможных техногенных аварий и катастроф.
21.Что такое защитная окраска? Что такое сигнальные цвета? Какие существуют знаки безопасности?
22.Какое воздействие оказывает электрический ток на организм человека? Какие могут быть виды поражения человека электрическим током?
23.Основные естественно-научные законы, нормы в области промышленной безопасности.

24.Какие факторы представляют опасность для человека при пожаре?
25.Какими свойствами характеризуются строительные материалы по пожарной опасности?
26.Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях социально-психологического характера; Биологические безопасности и защита от них
27.Классификация чрезвычайных ситуаций и причины их возникновения;
28.Чрезвычайные ситуации техногенного характера;
29.Методы и способы минимизации опасностей.
30.Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера; Чрезвычайные ситуации экологического характера
31.Что такое температура вспышки? Что такое температура воспламенения? Что такое предел огнестойкости?
32.Какими способами обеспечивается взрывозащита зданий и сооружений? Какие характеристики проектируемого здания определяют его степень огнестойкости?
33.Сущность процесса горения, виды горения и его возникновение.
34.Горючесть строительных материалов. Свойства, определяющие взрывопожароопасность веществ и материалов
35.Средства индивидуальной и коллективной защиты;
36.Промышленная безопасность;
37.Ппрогнозирование возможных техногенных аварий а катастроф.
38.Терминология, правовые, нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности, основные средства защиты.
39.Безопасность труда. Разработка мероприятий по безопасности труда на предприятиях
40.Когда был принят Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»?
41.С какой целью создана единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС)?
42.Что составляет основу сил постоянной готовности РСЧС?
43.Аварийно-спасательные службы
44.В каком режиме работы РСЧС происходит планирование действий органов управления и сил единой системы, организация подготовки и обеспечения их деятельности?
45.Проведение эвакуационных мероприятий населения при ЧС
46.Проведение мероприятий по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций
47.Изучение состояния окружающей среды и прогнозирование чрезвычайных ситуаций
48.Подготовка населения к действиям в чрезвычайных ситуациях
49.Защита населения в ЧС; Гражданская оборона.
50.Основные приемы и методы обеспечения безопасных и комфортных условий труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты
51.Разработка комплекса мероприятий по защите населения и территорий.

5.2. Темы письменных работ

Темы рефератов:
1. Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности». Содержание и проблемы курса. Актуальность проблемы, экономические и социальные проблемы травматизма и профессиональных заболеваний.
2.Приемы и методы обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
3. Основные положения нормативной документации по обеспечению безопасных и комфортных условий труда на рабочем месте.
4. Нормирование по «ОТ». Система стандартов безопасности труда.
5. Основные средствами индивидуальной и коллективной защиты населения, рабочих и служащих в условиях чрезвычайных ситуаций.
6. Обеспечение работников средствами коллективной и индивидуальной защиты. Классификация средств защиты по видам опасных и вредных производственных факторов. Способы и средства коллективной и индивидуальной защиты.
7. Параметры световой среды: влияние на здоровье и работоспособность, основные светотехнические характеристики; классификация производственного освещения. Исследование освещенности рабочих мест. Производственное освещение.
8. Основные опасности опасных промышленных производств и отраслей.
9. Противопожарные разрывы.
10. Состояние системы обеспечения безопасностью труда на предприятии.
11. Перечень мероприятий направленных на предотвращение чрезвычайных ситуаций.
12.Общие сведения о горении и взрыве: понятия, виды и их характеристика. Причины пожаров и взрывов. Классификация пожаров. Опасные факторы пожара.
13. Показатели и классификация пожаровзрывоопасности и пожарной опасности веществ и материалов.
14. Определение категорий зданий, сооружений, строений и по пожарной и взрывопожарной опасности.
15. Противовзрывная защита зданий и сооружений.
16. Пожарно-техническая классификация зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков по конструктивной и функциональной пожарной опасности.
17. Определение требуемой и фактической степени огнестойкости здания.
18. Классификация строительных конструкций по огнестойкости и пожарной опасности. Противопожарные преграды.
19.Огнетушащие вещества.
20. Типы и характер террористических актов.
21. Когда был принят Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»?

22. Основные проблемы,связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.
23. Что составляет основу сил постоянной готовности РСЧС?
24. Аварийно-спасательные службы
25. В каком режиме работы РСЧС происходит планирование действий органов управления и сил единой системы, организация подготовки и обеспечения их деятельности?
26. Проведение эвакуационных мероприятий населения при ЧС
27. Проведение мероприятий по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций
28. Изучение состояния окружающей среды и прогнозирование чрезвычайных ситуаций
29.Проведение мероприятий по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций
30.Подготовка населения к действиям в чрезвычайных ситуациях
31. Когда был принят Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»?
32. С какой целью создана единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС)?
33. Идентификация опасностей, инструктажи, на рабочем месте.
34. Аварийно-спасательные службы
35. В каком режиме работы РСЧС происходит планирование действий органов управления и сил единой системы, организация подготовки и обеспечения их деятельности?
36. Проведение эвакуационных мероприятий населения при ЧС
37. Проведение мероприятий по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций
38. Изучение состояния окружающей среды и прогнозирование чрезвычайных ситуаций
39.Проведение мероприятий по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций
40.Подготовка населения к действиям в чрезвычайных ситуациях

5.3. Фонд оценочных средств

Комлект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

1.Вопросы для подготовки к зачету.
2.Вопросы для текущего контроля.
3.Вопросы для самоконтроля.
Тестовые задания, моделирование штатных и не штатных ситуаций, составление аннотации, коллективные проекты.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1		Охрана труда: Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей	М.: ИНФРА-М, 2004	
Л1.2	Кукин П.П.	Безопасность жизнедеятельности. Производственная безопасность и охрана труда: Учеб. пособие	М.: Высш. шк., 2001	
Л1.3	Белов С.В.	Безопасность жизнедеятельности	М.: Высш. шк., 2004	
Л1.4	Кукин П.П.	Безопасность технологических процессов и производств. Охрана труда: Учеб. пособие	М.: Высш. шк., 1999	
Л1.5	Кукин П.П.	Безопасность технологических процессов и производств. Охрана труда: Учеб. пособие	М.: Высш. шк., 2002	
Л1.6	Микрюков В. Ю.	Безопасность жизнедеятельности: Учебник	Ростов-на-Дону: Феникс, 2007	
Л1.7	Бурашников Ю.М., Максимов А.С.	Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник	М.: Академия, 2007	
Л1.8	Петроченко П.Ф.	Производственная санитария и охрана труда	М.: Экономика, 1971	

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.9	ДГТУ, Каф. "БТПиП"; сост.: В.И. Гаршин, С.Е. Гераськова	Безопасность жизнедеятельности в техносфере: метод. указания для выполнения контрольной работы по дисциплине «Системы защиты среды обитания»	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-v-tehnosfere-metod-ukazaniya-dlya-vypolneniya-kontrolnoy-raboty-po-discipline-sistemy-zashchity-sredy-obitaniya
Л1.10		Охрана труда и пожарная безопасность	, 2015	http://www.iprbookshop.ru/41722.html
Л1.11	Шушлебин, И. Ф.	Чрезвычайные ситуации. Часть 1. Термины и определения основных понятий. Краткая характеристика и классификация: учебное пособие	Новосибирск: Сибирский государственный университет телекоммуникаций и информатики, 2009	http://www.iprbookshop.ru/54779.html
Л1.12	Шушлебин, И. Ф.	Чрезвычайные ситуации. Часть IV. Биолого-социальные чрезвычайные ситуации и чрезвычайные ситуации социального характера: учебное пособие	Новосибирск: Сибирский государственный университет телекоммуникаций и информатики, 2009	http://www.iprbookshop.ru/54805.html
Л1.13	Шушлебин, И. Ф.	Чрезвычайные ситуации. Часть V. Чрезвычайные ситуации экологического характера: учебное пособие	Новосибирск: Сибирский государственный университет телекоммуникаций и информатики, 2009	http://www.iprbookshop.ru/54806.html
Л1.14	Пальчиков, А. Н.	Гражданская оборона и Чрезвычайные ситуации: учебное пособие, предназначено для бакалавров и магистров направления 151000 - технологические машины и оборудование	Саратов: Вузовское образование, 2014	http://www.iprbookshop.ru/19281.html
Л1.15	Сергеев, В. С.	Чрезвычайные ситуации и защита населения: терминологический словарь	Саратов: Вузовское образование, 2014	http://www.iprbookshop.ru/26241.html
Л1.16	Овчаренков Э. А., Разживина Г. П., Макридин Н. И., Соколова Ю. А.	Чрезвычайные ситуации в техносфере: Практикум	Москва: Палеотип, 2013	http://www.iprbookshop.ru/48710.html
Л1.17	Денщикова, Т. Ю., Макарова, Е. В., Маренчук, Ю. А., Елисеева, Н. В.	Чрезвычайные ситуации социального характера и защита от них: учебное пособие	Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2015	http://www.iprbookshop.ru/63030.html

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.18	Терешков, В. И., Акзигитов, А. Р., Андронов, А. С., Строков, Д. Е., Кресан, А. Н., Карнаухов, А. А., Малащук, К. Г., Жук, А. С., Жадовец, Д. А., Техтереков, С. А., Гаран, С. П., Домаев, Е. В., Москвин, Н. В., Масаев, В. Н., Минкин, А. Н., Малютин, О. С., Безруких, Д. В., Воробьев, Р. С., Валянин, А. А., Телешев, И. А., Хисамутдинов, Р. М., Гыска, Л. Н.	Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера. Предупреждение и ликвидация: материалы научно-практической конференции	Железногорск: Сибирская пожарно-спасательная академия ГПС МЧС России, 2017	http://www.iprbookshop.ru/67805.html
Л1.19	Никифоров Л. Л., Персиянов В. В.	Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018	http://znanium.com/go.php?id=961964
Л1.20	Горбунова Л.Н., Батов Н.С.	Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие	Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2017	http://znanium.com/catalog/document?id=320952
Л1.21	Бондаренко В.А., Евтушенко С.И.	Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебное пособие	Москва: Издательский Центр РИО□, 2019	http://znanium.com/catalog/document?id=330855
Л1.22	Крюков Р. В.	Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие	Москва: А-Приор, 2011	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=56296
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Абаскалова Н.П.	Практикум по курсу "Безопасность жизнедеятельности"	Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2003	
Л2.2	Сапронов Ю.Г.	Безопасность жизнедеятельности: Учеб. пособие	М.: Академия, 2007	
Л2.3	Луковников А. В.	Охрана труда: Учеб. пособие	М.: КолосС, 1978	

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.4	С.Л. Пушенко, В.И. Гаршин, А.Г. Хвостиков, В.В. Киреева, Д.М. Кузнецов, В.В. Дудник, П.В. Туник, Е.А. Трушкова	Методические указания для выполнения расчетной части контрольной работы по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» (безопасность труда): методические указания	, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/metodicheskie-ukazaniya-dlya-vypolneniya-raschetnoy-chasti-kontrolnoy-raboty-po-discipline-bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-bezopasnost-truda
Л2.5	Шушлебин, И. Ф.	Чрезвычайные ситуации. Часть II. Чрезвычайные ситуации природного характера: учебное пособие	Новосибирск: Сибирский государственный университет телекоммуникаций и информатики, 2009	http://www.iprbookshop.ru/54803.html
Л2.6	Шушлебин, И. Ф.	Чрезвычайные ситуации. Часть III. Чрезвычайные ситуации техногенного характера: учебное пособие	Новосибирск: Сибирский государственный университет телекоммуникаций и информатики, 2009	http://www.iprbookshop.ru/54804.html
Л2.7	Еременко, В. Д., Остапенко, В. С.	Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие	Москва: Российский государственный университет правосудия, 2016	http://www.iprbookshop.ru/49600.html
Л2.8	Мустафаев, Х. М., Маслов, В. В.	Безопасность жизнедеятельности: лабораторный практикум	Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2014	http://www.iprbookshop.ru/62915.html
Л2.9	Муравья Л. А.	Безопасность жизнедеятельности	Москва: Издательство "ЮНИТИ-ДАНА", 2015	http://znanium.com/go.php?id=884004
Л2.10	Морозова О. Г., Маслов С.В.	Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие	Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2016	http://znanium.com/catalog/document?id=328348
Л2.11	Пасютина О. В.	Охрана труда при технической эксплуатации электрооборудования: учебное пособие	Минск: РИПО, 2015	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463659
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	Беляков Г.И.	Безопасность жизнедеятельности на производстве. Охрана труда: Учеб. пособие	СПб.: Лань, 2006	
Л3.2	Муравей Л.А.	Безопасность жизнедеятельности: Учебник	М.: Юнити, 2003	
Л3.3	Луковников А. В.	Охрана труда: Учеб. пособие	М.: Агропромиздат, 1991	
Л3.4	Л.Н. Алексеенко, Е.И. Головина, Ю.В. Сидельник-Рубанова	Исследование возникновения напряжения шага: методические указания к лабораторной работе по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»: методические указания	, 2012	https://ntb.donstu.ru/content/issledovanie-vozniknoveniya-napryazheniya-shaga-metodicheskie-ukazaniya-k-laboratornoy-rabote-po-discipline-bezopasnost-zhiznedeyatelnosti
Л3.5	Титова Г. Н., Громов Н. С., Потапенко В. В., Савенкова Т. Н., Шешина Н. И.	Охрана труда. Практические интерактивные занятия: учебное пособие	, 2019	https://e.lanbook.com/book/112068
Л3.6		Консультант по охране труда и пожарной безопасности. Ежемесячное приложение к журналу «Охрана труда и пожарная безопасность»	, 2015	http://www.iprbookshop.ru/41749.html
Л3.7	Овчаренко М. С., Таталев П. Н.	Безопасность жизнедеятельности: методические указания к практическим занятиям для обучающихся по всем направлениям подготовки и формам обучения бакалавриата: методическое пособие	Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2016	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=471845

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Авдеева Н.В. Сборник заданий для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Авдеева Н.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Российский государственный педагогический университет им. А.И. Герцена, 2013.— 108
Э2	Алексеев В.С. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Алексеев В.С., Жидкова О.И., Ткаченко И.В.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Научная книга, 2012.— 159 с.
Э3	Айзман Р.И. Основы безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Айзман Р.И., Шуленина Н.С., Ширшова В.М.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2010.— 247 с.—
Э4	Шуленина Н.С. Практикум по безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]/ Шуленина Н.С., Ширшова В.М., Волобуева Н.А.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2010.— 190 с. Режим доступа:
Э5	Никифоров Л.Л. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Никифоров Л.Л., Персиянов В.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 494 с.
Э6	Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ В.О. Евсеев [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 453 с.

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Microsoft Windows (лицензионное ПО)
6.3.1.2	Пакет офисных программ Microsoft Office (лицензионное ПО)
6.3.1.3	Acrobat DC (свободно распространяемое ПО)

6.3.1.4	Консультант Плюс (отечественное лицензионное ПО)
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Справочная правовая система (СПС) КонсультантПлюс: http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	13 Учебно-научная лаборатория по безопасности жизнидеятельности и защите окружающей среды - учебная аудитория для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин:
7.2	- комплект учебной мебели для всех обучающихся по дисциплине;
7.3	- комплект учебной мебели для преподавателя;
7.4	- стенды, стеллажи;
7.5	- комплект плакатов;
7.6	- лабораторное оборудование разной степени сложности, в том числе: люксметр «CEM DT-1309»; барометр «УТЕС»; гигрометр психометрический ВИТ; анемометр АПР; штанга измерительная высоковольтная ШО-10;
7.7	- комплект защитных средств при проведении электротехнических работ (диэлектрические перчатки, боты, коврик);
7.8	- респираторы (типа: «Лепесток», Кама-200»);
7.9	- противогазы ГП-7;
7.10	- пожарные извещатели серия 6500 ИП 101-1А;
7.11	- огнетушители порошковые ОП-4(з)-АВСЕ;
7.12	- осциллографы С1-73, С1-70, С-73;
7.13	- электроизмерительные приборы DT 830 C;
7.14	- компьютерная техника: мобильный комплект мультимедийного оборудования (экран, проектор, ноутбук).
7.15	82 Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.
7.16	Оснащение: столы, стулья, компьютеры, принтер, копировальный аппарат.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся).

В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям.

В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций.

Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах.

Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике.

Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно.

Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ.

Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся».

Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета.

Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций обучающихся по всему объему учебной дисциплины, изученному в семестре, в котором стоит форма контроля в соответствии с учебным планом.

Промежуточный контроль по дисциплине проводится в форме зачета и является формой оценки качества освоения

обучающимся образовательной программы по дисциплине.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Сервисная деятельность

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 121
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	2		Итого	
Недель	17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	12	12	12	12
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	121	121	121	121
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

д.э.н., профессор, Н.В. Лазарева _____

Рецензент(ы):

Зам.директора ООО Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», О.В.Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины

Сервисная деятельность

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью изучения дисциплины «Сервисная деятельность» является формирование у студентов систематизированных знаний о профессиональной деятельности в сфере сервиса и создание устойчивой мотивации к освоению студентами основных принципов работы с потребителями как важнейшей составляющей успешной деятельности организации
1.2	Задачами дисциплины являются:
1.3	− ознакомление студентов со становлением и развитием сервисной деятельности;
1.4	− ознакомление студентов с государственным и региональным регулированием сервисной деятельности;
1.5	− ознакомление студентов с особенностями функционирования отдельных групп услуг.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Сервисология
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Основы функционирования систем сервиса
2.2.2	Проектирование услуг на предприятиях сервиса

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-3.1: Оценивает качество оказания услуг в сервисе на основе клиентоориентирован-ных технологий	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания клиентоориентированных сервисных технологий, показателей качества сервисных услуг, порядка их оценки
Уровень 2	общие, но не структурированные знания клиентоориентированных сервисных технологий, показателей качества сервисных услуг, порядка их оценки
Уровень 3	сформированные знания клиентоориентированных сервисных технологий, показателей качества сервисных услуг, порядка их оценки
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения оценивать качественные параметры сервисных услуг на основе клиентоориентированных сервисных технологий
Уровень 2	частично освоенные умения оценивать качественные параметры сервисных услуг на основе клиентоориентированных сервисных технологий
Уровень 3	сформированные умения оценивать качественные параметры сервисных услуг на основе клиентоориентированных сервисных технологий
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки применения клиентоориенированных технологий при оценке качества услуг
Уровень 2	частично сформированные навыки применения клиентоориенированных технологий при оценке качества услуг
Уровень 3	сформированные навыки применения клиентоориенированных технологий при оценке качества услуг

ОПК-2.1: Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями предприятий сферы сервиса или других сферах, в которых необходимо осуществление сервисной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания целей и задач управления структурными подразделениями сервисных предприятий
Уровень 2	общие, но не структурированные знания целей и задач управления структурными подразделениями сервисных предприятий
Уровень 3	сформированные знания целей и задач управления структурными подразделениями сервисных предприятий
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения управлять подразделениями предприятий сервиса, устанавливать цели и задачи сервисной деятельности
Уровень 2	частично освоенные умения управлять подразделениями предприятий сервиса, устанавливать цели и задачи сервисной деятельности
Уровень 3	сформированные умения управлять подразделениями предприятий сервиса, устанавливать цели и задачи сервисной деятельности
Владеть:	

Уровень 1	слабо сформированные навыки управления структурынми подразделениями сервисных предприятий
Уровень 2	частично сформированные навыки управления структурынми подразделениями сервисных предприятий
Уровень 3	сформированные навыки управления структурынми подразделениями сервисных предприятий

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	цели и задачи управления структурными подразделениями сервисных предприятий
3.1.2	клиентоориентированные сервисные технологии, показатели качества сервисных услуг, порядок их оценки
3.2	**Уметь:**
3.2.1	управлять подразделениями предприятий сервиса, устанавливать цели и задачи сервисной деятельности
3.2.2	оценивать качественные параметры сервисных услуг на основе клиентоориентированных сервисных технологий
3.3	**Владеть:**
3.3.1	навыками управления структурынми подразделениями сервисных предприятий
3.3.2	навыками применения клиентоориенированных технологий при оценке качества услуг

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1. Сервис - сфера удовлетворения потребностей человека						
1.1	Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека (лекция-дискуссия) /Лек/	2	2	ОПК-3.1	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э6 Э7	0	
1.2	Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека /Пр/	2	2	ОПК-3.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э6 Э7	0	
1.3	Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека /Ср/	2	14	ОПК-3.1	Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э6 Э7	0	
1.4	Социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности /Лек/	2	2	ОПК-3.1	Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э6 Э7	0	
1.5	Социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности /Пр/	2	2	ОПК-3.1	Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э6 Э7	0	
1.6	Социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности /Ср/	2	18	ОПК-3.1	Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э6 Э7	0	
1.7	Разновидность услуг и их характеристика (лекция-дискуссия) /Лек/	2	2	ОПК-3.1	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э6 Э7	0	

1.8	Разновидность услуг и их характеристика (собеседование) /Пр/	2	2	ОПК-3.1	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.9	Разновидность услуг и их характеристика /Ср/	2	15	ОПК-3.1	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.10	Взаимоотношения специалиста по сервису и клиента в процессе осуществления сервисной деятельности /Лек/	2	2	ОПК-3.1	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.11	Взаимоотношения специалиста по сервису и клиента в процессе осуществления сервисной деятельности /Пр/	2	2	ОПК-3.1	Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э6 Э7	0	
1.12	Взаимоотношения специалиста по сервису и клиента в процессе осуществления сервисной деятельности /Ср/	2	12	ОПК-3.1	Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э6 Э7	0	
	Раздел 2. Особенности предоставления услуг потребителю						
2.1	Теория организации обслуживания /Лек/	2	2	ОПК-2.1	Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э6 Э7	0	
2.2	Теория организации обслуживания (собеседование) /Пр/	2	2	ОПК-2.1	Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э6 Э7	0	
2.3	Теория организации обслуживания /Ср/	2	16	ОПК-2.1	Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э6 Э7	0	
2.4	Понятие "контактной зоны" как сферы реализации сервисной деятельности /Лек/	2	2	ОПК-3.1	Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э6 Э7	0	
2.5	Понятие "контактной зоны" как сферы реализации сервисной деятельности (собеседование) /Пр/	2	2	ОПК-3.1	Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э6 Э7	0	
2.6	Понятие "контактной зоны" как сферы реализации сервисной деятельности /Ср/	2	16	ОПК-3.1	Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э6 Э7	0	
2.7	Основные методы предоставления услуг и формы обслуживания /Лек/	2	2	ОПК-2.1	Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э6 Э7	0	

2.8	Основные методы предоставления услуг и формы обслуживания /Пр/	2	2	ОПК-2.1	Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э6 Э7	0	
2.9	Подготовка и защита реферата /Ср/	2	16	ОПК-3.1	Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э6 Э7	0	
2.10	Виды сервисной деятельности /Лек/	2	2	ОПК-3.1	Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э6 Э7	0	
2.11	Виды сервисной деятельности (собеседование) /Пр/	2	2	ОПК-3.1	Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э6 Э7	0	
2.12	18 /Ср/	2	14	ОПК-3.1	Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э6 Э7	0	
2.13	Подготовка к сдаче экзамена /ИКР/	2	0,3	ОПК-3.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э6 Э7	0	
2.14	Прием экзамена /Экзамен/	2	26,7	ОПК-3.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э6 Э7	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры. Перед экзаменом студенту необходимо полностью выполнить все задания к практическим занятиям, подготовить и защитить доклад. При наличии задолженности по текущей аттестации по данной дисциплине студент к экзамену не допускается. Экзамен по дисциплине предусмотрен в устной форме по билетам.

Вопросы к экзамену:

1. Понятие об услуге и сервисной деятельности
2. Функции сферы услуг
3. Структура сферы услуг и классификация типов и видов услуг
4. Теория постиндустриального общества
5. Вопросы истории развития сервиса в России
6. Эволюция понятия «товар»
7. Характеристики услуг
8. Отличие услуги от материально-вещественного товара
9. Определение ценности услуги
10. Определение потребительской среды в сфере услуг
11. Клиенты и их потребности
12. Факторы, влияющие на покупательское поведение
13. Процесс принятия решения потребителем.
14. Специфические аспекты покупки услуг
15. Поведения потребителей деловых услуг
16. Обслуживание как сервисная система
17. Система сервисных операций
18. Система предоставления услуг
19. Система маркетинга услуг
20. Пространство контакта
21. Процесс контакта между клиентом и исполнителем
22. Содержание контакта

23. Работа с жалобами потребителей
24. Принципы эффективного решения конфликтных ситуаций
25. Основные методы предоставления услуг
26. Формы обслуживания
27. Основные подходы к осуществлению сервиса
28. Основные задачи системы сервиса
29. Виды сервиса по времени его выполнения
30. Виды сервиса по содержанию работ
31. Принципы гарантийного обслуживания.
32. Назначение технического обслуживания и ремонта
33. Эволюция организации технического обслуживания и ремонта
34. Запасы запасных частей
35. Резервные мощности
36. Предупреждающий подход
37. Политика технического обслуживания
38. Структура службы сервиса и фирменный сервис
39. Основные понятия и определения сервисной деятельности
40. Информационные технологии в сфере услуг
41. Причины, по которым фирмы услуг инвестируют в новые технологии
42. Области применения новых технологий в сфере услуг

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация студентов проводится преподавателями, ведущими практические занятия по дисциплине в форме оценивания доклада.
Доклад должен включать введение, основную часть и заключение.
Введение должно содержать обоснование актуальности выбранной темы, краткую характеристику современного состояния рассматриваемого вопроса.
Указываются цель и задачи работы, объект исследования, выполненные разработки и элементы новизны, привнесенные в процессе написания работы. Перечисляются проблемы, которые необходимо решить в рамках выбранной темы.
Основная часть доклада должна содержать вопросы, предусмотренные в плане работы. Описываются теоретические положения, раскрывающие сущность рассматриваемой проблемы, анализируются собранные материалы, характеризующие практическую сторону объекта исследования. Этот раздел работы следует иллюстрировать таблицами, схемами (диаграммами), фотографиями, проспектами и другими материалами.
В заключении должны быть отражены выводы и предложения, полученные в результате предшествующей работы. Их следует формулировать четко и по пунктам.
Список литературы включает составленный в алфавитном порядке перечень современных законодательных и нормативных актов, актуальной учебной, научной литературы, научных статей, статистических сборников и прочих использованных источников за последние три года.
Темы рефератов:
1. Историческое развитие сервисной деятельности и особенности ее становления в современном мире.
2. Сервисная деятельность и потребности человека.
3. Информационный сервис: проблемы и перспективы развития.
4. Особенности развития сервисной деятельности в России: история и современность.
5. Виды сервисной деятельности.
6. Информационный сервис и Интернет-экономика.
7. Глобальные информационные сети и сервисная деятельность.
8. Проблемы переходного периода от индустриального к информационному обществу.
9. Особенности психологии управления в сервисной деятельности.
10. Проблемы развития сферы услуг: теория и практика.
11. Особенности культуры обслуживания в сфере услуг.
12. Служба сервиса и ее функции.
13. Сервисный маркетинг: особенности и проблемы развития.
14. Услуги и их роль в формировании разумных потребностей человека.
15. Контактная зона и коммуникативное пространство в сервисной деятельности.
16. Сервисная деятельность в условиях глобализации: тенденции и перспективы.
17. Природа услуг и проблемы, возникающие при их оказании.
18. Место сервиса в системе маркетинговой деятельности предприятия.
19. Особенности развития сферы услуг в условиях современного рынка.
20. Этикет и его роль в развитии сервисной деятельности.
21. Сетевые сервисные компании: проблемы и особенности развития.
22. Электронная коммерция как часть сервисной деятельности в современном обществе.
23. Индивидуальное обслуживание как самостоятельный вид профессиональной деятельности.
24. Цифровые технологии и коммуникация: этические особенности организации связи.
25. Сервис и основные формы человеческой деятельности.
26. Теория и практика сервиса с учетом национально-региональных особенностей обслуживания.
27. Этико-психологические особенности взаимоотношений специалиста по сервису и клиента.
28. Психологические типы потребителей.
29. Профессиональный кодекс специалиста по сервису.

30. Нравственные аспекты проблемы защиты информации в информационном сервисе.
31. Теория организации обслуживания.
32. Прогрессивные и инновационные формы обслуживания: возможности и перспективы применения.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Курс лекций, практические задания, комплект тестов, темы докладов, вопросы к экзамену

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Руденко Л. Л.	Сервисная деятельность: Учебное пособие	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018	http://www.iprbookshop.ru/75199.html
Л1.2	Свириденко Ю.П., Хмелев В.В.	Сервисная деятельность: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017	http://znanium.com/go.php?id=760143
Л1.3	Свириденко Ю.П., Хмелев В.В.	Сервисная деятельность: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019	http://znanium.com/catalog/document?id=335952

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Манюхин, И. С.	Сервисная деятельность: конспект лекций	Самара: Самарский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2014	http://www.iprbookshop.ru/29794.html
Л2.2	Резник Г. А., Маскаева А. И.	Сервисная деятельность: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2013	http://znanium.com/go.php?id=352240

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu
Л3.2	Назаркина, В. А., Владыкина, Ю. О., Штейнгольц, Б. И., Назаркина, В. А.	Сервисная деятельность. Практикум: учебное пособие	Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2014	http://www.iprbookshop.ru/45014.html

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Сервисная деятельность Учебное пособие Руденко Л. Л. Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа 2018 208 с.

Э2	Сервисная деятельность Учебное пособие Свириденко Ю.П., Хмелев В.В. Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М" 2017 174 с.
Э3	Сервисная деятельность Учебное пособие Свириденко Ю.П., Хмелев В.В. Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М" 2019 174 с.
Э4	Сервисная деятельность Конспект лекций Манюхин И. С. Самара: Самарский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ 2014 Сервисная деятельность 64 с.
Э5	Сервисная деятельность Учебник Резник Г. А., Маскаева А. И. Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М" 2013 202 с.
Э6	Сервисная деятельность. Практикум Учебное пособие Назаркина В. А., Владыкина Ю. О., Штейнгольц Б. И., Назаркина В. А. Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет 2014 100 с.
Э7	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете метод. указания ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ 2018

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	К-208
7.2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации
7.3	(Специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: ноутбук ASUS X53U;, демонстрационный экран PROJECTA; наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий)
7.4	В-202
7.5	Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций
7.6	(специализированная мебель;
7.7	технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.
В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ.
Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Фольклорно-этнографическое наследие России

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 39,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	1		Итого	
Недель	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	39,8	39,8	39,8	39,8
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

старший преподаватель,Ториков Александр Владимирович _____

Рецензент(ы):

Зам.директора ООО Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», О.В.Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины

Фольклорно-этнографическое наследие России

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Формирование:
1.2	- способности к диверсификации сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями;
1.3	- способности использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности;
1.4	- способности осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Введение в профессию
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Профессиональная этика и этикет
2.2.2	Региональная стратегия развития сервиса
2.2.3	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
2.2.4	Управление имиджем и организация деловых переговоров

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-1.3: Осуществляет анализ и синтез информации при решении поставленных задач	
Знать:	
Уровень 1	Элементы анализа и синтеза информации при решении поставленных задач
Уровень 2	Методологию анализа и синтеза информации при решении поставленных задач
Уровень 3	Формы осуществления анализа и синтеза информации при решении поставленных задач
Уметь:	
Уровень 1	Осуществлять элементы анализа и синтеза информации при решении поставленных задач
Уровень 2	Осуществлять методологию анализа и синтеза информации при решении поставленных задач
Уровень 3	Осуществлять анализ и синтез информации при решении поставленных задач
Владеть:	
Уровень 1	Навыками применения элементов анализа и синтеза информации при решении поставленных задач
Уровень 2	Навыками применения методологии анализа и синтеза информации при решении поставленных задач
Уровень 3	Навыками применения анализа и синтеза информации при решении поставленных задач

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Как осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1. Этнос и этничность						
1.1	Понятие об этносе и этничности. Проблема этноса в отечественной этнологии. /Лек/	1	4	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

1.2	Понятие об этносе и этничности /Ср/	1	4	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.3	Этнокультурные особенности территории (на примере СКФО). Этнокультурные особенности территории (на примере ЮФО) /Лек/	1	4			0	
1.4	Этнокультурные особенности территории (на примере СКФО). Этнокультурные особенности территории (на примере ЮФО) /Пр/	1	4	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.5	Проблема этноса в отечественной этнологии /Ср/	1	6	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.6	История этнологической науки /Ср/	1	6	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.7	Этнокультурные особенности территории /Пр/	1	2	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
	Раздел 2. Народы России и их культура						
2.1	Восточнославянские народы. Народы Кавказа. История этнологической науки. Неславянские народы России (часть 1) /Лек/	1	4	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.2	Восточнославянские народы /Ср/	1	4	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.3	Этнокультурные особенности территории (на примере С-ЗФО) /Пр/	1	2	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.4	Народы Кавказа /Ср/	1	4	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.5	Этнокультурные особенности территории (на примере ПФО) /Пр/	1	2	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

2.6	Неславянские народы России(часть 1) /Ср/	1	4	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.7	Этнокультурные особенности территории (на примере УФО) /Пр/	1	2	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.8	Неславянские народы России (часть 2 -коренные народы Сибири) /Лек/	1	4	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.9	Неславянские народы России (часть 2 -коренные народы Сибири) /Ср/	1	6	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.10	Этнокультурные особенности территории (на примере СФО) /Пр/	1	2	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.11	Этнокультурные особенности Ставропольского края /Ср/	1	5,8	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.12	Этнокультурные особенности территории (на примере ДФО) /Пр/	1	2	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.13	Прием зачета /ИКР/	1	0,2	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1.Дайте определение понятию этнос.
2.Дайте определение понятию народ.
3.Дайте определение понятию нация.
4.Дайте определение понятию национальность.
5.Дайте определение понятию культурное наследие.
6.Что относят к объектам наследия материальной культуры.
7.Что относят к объектам наследия нематериальной духовной культуры.
8.В чем суть охраны объектов культурного наследия, как комплекса мер.
9.В чем суть сохранения объектов культурного наследия, как комплекса мер.
10.Охарактеризуйте этнокультурный состав населения СКФО.
11.Охарактеризуйте этнокультурный состав населения ЮФО.
12.Охарактеризуйте этнокультурный состав населения ЦФО.
13.Охарактеризуйте этнокультурный состав населения С-ЗФО.
14.Охарактеризуйте этнокультурный состав населения ПФО.

15.Охарактеризуйте этнокультурный состав населения УФО.
16.Охарактеризуйте этнокультурный состав населения СФО.
17.Охарактеризуйте этнокультурный состав населения ДФО.
18.Дайте определение понятиям: культура, обычай, традиция, фольклор.
19.Охарактеризуйте этнокультурные особенности и традиции восточнославянских народов России.
20.Охарактеризуйте этнокультурные особенности и традиции народов Кавказа.
21.Охарактеризуйте этнокультурные особенности и традиции. неславянских народов России (по выбору преподавателя).
22.Роль системы филсофских знаний,знаний генезиса и и закономерностей исторического развития, в осознании социальной значимости сервисной деятельности.
23.Общая характеристика этнокультурных, исторических и религиозных традиций и особенностей народов России.

5.2. Темы письменных работ

1.Достояние нематериальной духовной культуры в форме фольклора одного из представленных в СКФО этносов.
2.Достояние нематериальной духовной культуры в форме фольклора одного из представленных в ПФО этносов.
3.Достояние нематериальной духовной культуры в форме фольклора одного из представленных в СФО этносов.
4.Достояние нематериальной духовной культуры в форме фольклора одного из представленных в ЮФО этносов.
5.Достояние нематериальной духовной культуры в форме фольклора одного из представленных в ЦФО этносов.
6.Достояние нематериальной духовной культуры в форме фольклора одного из представленных в УФО этносов.
7.Достояние нематериальной духовной культуры в форме фольклора одного из представленных в С-ЗФО этносов.
8.Достояние нематериальной духовной культуры в форме фольклора одного из представленных в ДФО этносов.
9.Общая характеристика этнокультурных, исторических и религиозных традиций и особенностей народов России.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов(оценочных средств),используемых при реализации дисциплины прилагается.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Паспорт оценочных материалов (оценочных средств)
1.1 Перечень компетенций, формируемых дисциплиной (модулем), с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
1.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования
1.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, описание шкал оценивания
2 Контрольные задания для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Козьмин В. А., Верняев И. И., Новожилов А. Г., Егоров С. Б., Дмитриев В. А., Березкин Ю. Е., Котин И. Ю., Краснодембская Н. Г., Маретина С. А., Бузин В. С.	Основы этнографии: Учебное пособие Для СПО	Москва: Юрайт, 2019	https://urait.ru/bcode/429512

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Кузнецова, Т. Ю.	Демография с основами этнографии: учебно-методическое пособие	Калининград: Балтийский федеральный университет им. Иммануила Канта, 2012	http://www.iprbookshop.ru/23775.html

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.2	Баталова, Н. Т., Бегунова, Е. А., Букина, А. Л., Василенко, А. В., Веселовская, Е. В., Гук, А. А., Дробышевская, Е. Е., Дьяконова, В. Е., Исмагилова, Т. В., Камалетдинова, З. С., Карамчаков, А. Н., Кардашевская, Л. И., Киселев, А. В., Ковешникова, Е. А., Кокова, Е. А., Латышева, П. С., Лучицкая, Я. С., Майны, Ш. Б., Михайлов, В. С., Новиков, Д. В., Палехина, М. С., Сагалакова, М. Е., Сажина, Т. Н., Семченко, Е. А., Сергеева, М. Н., Сыса, Н. А., Тихомирова, О. Н., Трубчанинова, Т. В., Ултургашева, И. Г., Ултургашева, Н. Д., Филимонова, Е. А., Цуканова, К. А., Цуканова, О. А., Веселовская, Е. В., Гук, А. А., Сечина, И. А., Ултургашева, Н. Т.	Традиционная культура и фольклорное наследие народов России: сборник материалов всероссийской научно-практической конференции, посвященной 45-летию кемгуки, кемерово, 9-10 октября 2014 года	Кемерово: Кемеровский государственный институт культуры, 2014	http://www.iprbookshop.ru/55819.html
Л2.3	Киен, Г., Горячевой, Е. А.	Глобальная этнография. Этнография в век мобильности: монография	Ижевск: Регулярная и хаотическая динамика, 2015	http://www.iprbookshop.ru/69347.html
Л2.4	Хайруллин Р. З., Зайцева Т.И.	Литература народов России: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019	http://znanium.com/go.php?id=1002031
Л2.5	Палилей А. В.	Этнография и танцевальный фольклор народов России: практикум	Кемерово: Кемеровский государственный институт культуры (КемГИК), 2017	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487710
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	RU/URAIT/429512 978-5-534-10198-0 Основы этнографии Учебное пособие Козьмин В. А., Vernyaev Новожилов А. Г., Егоров С. Б., Дмитриев В. А., Березкин Ю. Е., Котин И. Ю., Краснодембская Н. Г., Маретина С. А., Бузин В. С. Москва: Издательство Юрайт 2019 243 с. https://www.biblio-online.ru/book/osnovy-etnografii-429512
Э2	RU/ЭБС IPR BOOKS/23775 Демография с основами этнографии Учебно-методическое пособие Кузнецова Т. Ю. Калининград: Балтийский федеральный университет им. Иммануила Канта 2012 94 с. http://www.iprbookshop.ru/23775.html
Э3	RU/ЭБС IPR BOOKS/55819 978-5-8154-0287-4 Традиционная культура и фольклорное наследие народов России Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции, посвященной 45-летию КемГУКИ, Кемерово, 9-10 октября 2014 года Баталова Н. Т., Бегунова Е. А., Букина А. Л., Василенко А. В., Веселовская Е. В., Гук А. А., Дробышевская Е. Е., Дьяконова В. Е., Исмагилова Т. В., Камалетдинова З. С., Карамчаков А. Н., Кардашевская Л. И., Киселев А. В., Ковешникова Е. А., Кокова Е. А., Латышева П. С., Лучицкая Я. С., Майны Ш. Б., Михайлов В. С., Новиков Д. В., Палехина М. С., Сагалакова М. Е., Сажина Т. Н., Семченко Е. А., Сергеева М. Н., Сыса Н. А., Тихомирова О. Н., Трубчанинова Т. В., Ултургашева И. Г., Ултургашева Н. Д., Филимонова Е. Кемерово: Кемеровский государственный институт культуры 2014 158 с. http://www.iprbookshop.ru/55819.html
Э4	RU/ЭБС IPR BOOKS/69347 978-5-93972-995-6 Глобальная этнография. Этнография в век мобильности Монография Киен Г., Горячевой Е. А. Ижевск: Регулярная и хаотическая динамика 2015 Глобальная этнография. Этнография в век мобильности 191 с. http://www.iprbookshop.ru/69347.html
Э5	RU\infra-m\znanium\bibl\1002031 978-5-16-011145-2 Литература народов России Учебное пособие Хайруллин Р. З., Зайцева Т.И. Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М" 2019 397 с. http://znanium.com/go.php?id=1002031
Э6	BIBLIOCLUB\0000487710 978-5-8154-0395-6 Этнография и танцевальный фольклор народов России практикум Палилей А. В. Кемерово: Кемеровский государственный институт культуры 2017 76 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487710
Э7	RU/IS/BASE/595520566 Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете метод. указания ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ 2018 https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс.Ставропольский край // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации(специализированная мебель, технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные));
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций (специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet).
7.3	
7.4	
7.5	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.
В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ.
Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Психологический практикум

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Общеобразовательные дисциплины**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 85
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	3		Итого	
Недель	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	85	85	85	85
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

к. филол.н., зав.кафедрой ОД, Кудашина В.Л. _____

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО «Взлет-Ставрополье» , Седехин В.Е. _____

Главный инженер ООО «Взлет-Ставрополье», Мангот А.В. _____

Рабочая программа дисциплины
Психологический практикум

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой к. филол.н., доц. В.Л. Кудашина

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой к. филол.н., доц. В.Л. Кудашина

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой к. филол.н., доц. В.Л. Кудашина

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой к. филол.н., доц. В.Л. Кудашина

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой к. филол.н., доц. В.Л. Кудашина

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью освоения дисциплины "Психологический практикум" является формирование у обучающихся компетенций, предусмотренных ФГОС ВО, что достигается в процессе усвоения обучающимися системных представлений о психологических закономерностях взаимодействия человека с другими людьми и внешним миром, складывающихся в процессе сервисной деятельности; навыков организации эффективных взаимодействий с потребителем услуг; способов применения эффективных коммуникативных технологий в общении с потенциальными клиентами; навыков поведения с окружающими в манере сотрудничества. Основная направленность курса состоит в генерировании у обучающихся целостного представления о психологической специфике деятельности как комплексно научно-практической психологической дисциплины с выходом на решение практических проблем в процессе взаимодействия с человеческими ресурсами.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Основы проектной деятельности
2.1.2	Сервисология
2.1.3	Культура устной и письменной речи
2.1.4	Психология личности и группы
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Исследовательская практика
2.2.2	Менеджмент в сервисе
2.2.3	Основы предпринимательской деятельности
2.2.4	Профессиональная этика и этикет

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-6.3: Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания: требования рынка труда и предложения образовательных услуг в сфере профессиональной деятельности.
Уровень 2	общие, не структурированные знания: требования рынка труда и предложения образовательных услуг в сфере профессиональной деятельности.
Уровень 3	сформированные системные знания: требования рынка труда и предложения образовательных услуг в сфере профессиональной деятельности.
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения оценивать требования рынка труда и предложения образовательных услуг в сфере профессиональной деятельности.
Уровень 2	частично сформированные умения оценивать требования рынка труда и предложения образовательных услуг в сфере профессиональной деятельности.
Уровень 3	сформированные умения оценивать требования рынка труда и предложения образовательных услуг в сфере профессиональной деятельности.
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированными навыками и опытом способностью выстраивания траектории собственного профессионального роста.
Уровень 2	частично сформированными навыками и опытом способностью выстраивания траектории собственного профессионального роста.
Уровень 3	сформированными навыками и опытом способностью выстраивания траектории собственного профессионального роста.

УК-3.1: Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания: основные учения в области психологии; о соотношении наследственности и социальной среды; уровни, структуру и генезис психики человека; структуру личности и особенности ее формирования; стадии социализации личности; об индивидуальных особенностях личности; о социальных группах, их структуре, динамических процессах, происходящих в группе, стадиях развития коллектива; основные методы психологического воздействия на индивида, группы и сообщества; основные способы организации партнерской работы; условий работы в коллективе.

Уровень 2	общие, не структурированные знания: основные учения в области психологии; о соотношении наследственности и социальной среды; уровни, структуру и генезис психики человека; структуру личности и особенности ее формирования; стадии социализации личности; об индивидуальных особенностях личности; о социальных группах, их структуре, динамических процессах, происходящих в группе, стадиях развития коллектива; основные методы психологического воздействия на индивида, группы и сообщества; основные способы организации партнерской работы; условий работы в коллективе.
Уровень 3	сформированные системные знания: основные учения в области психологии; о соотношении наследственности и социальной среды; уровни, структуру и генезис психики человека; структуру личности и особенности ее формирования; стадии социализации личности; об индивидуальных особенностях личности; о социальных группах, их структуре, динамических процессах, происходящих в группе, стадиях развития коллектива; основные методы психологического воздействия на индивида, группы и сообщества; основные способы организации партнерской работы; условий работы в коллективе.
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения применять полученные знания на практике при решении актуальных личностных и профессиональных проблем; эффективно организовывать работу группы; прогнозировать изменения и динамику уровня развития и функционирования личности и группы; управлять своими эмоциями и абстрагироваться от личных симпатий/антипатий; налаживать конструктивный диалог; критически оценивать личностные достоинства и недостатки; использовать личностные преимущества в учебной и профессиональной деятельности; стремиться к саморазвитию и самообразованию.
Уровень 2	частично сформированные умения применять полученные знания на практике при решении актуальных личностных и профессиональных проблем; эффективно организовывать работу группы; прогнозировать изменения и динамику уровня развития и функционирования личности и группы; управлять своими эмоциями и абстрагироваться от личных симпатий/антипатий; налаживать конструктивный диалог; критически оценивать личностные достоинства и недостатки; использовать личностные преимущества в учебной и профессиональной деятельности; стремиться к саморазвитию и самообразованию.
Уровень 3	сформированные умения применять полученные знания на практике при решении актуальных личностных и профессиональных проблем; эффективно организовывать работу группы; прогнозировать изменения и динамику уровня развития и функционирования личности и группы; управлять своими эмоциями и абстрагироваться от личных симпатий/антипатий; налаживать конструктивный диалог; критически оценивать личностные достоинства и недостатки; использовать личностные преимущества в учебной и профессиональной деятельности; стремиться к саморазвитию и самообразованию.
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированными навыками и опытом саморегуляции собственного эмоционального состояния; подбора эффективных стратегий поведения в конфликтных ситуациях; навыками критического оценивания личных достоинств и недостатков; навыками эффективного воздействия и убеждения; способами управления и руководстве малыми группами, оказывать помощь подчиненным в решении профессиональных задач.
Уровень 2	частично сформированными навыками и опытом саморегуляции собственного эмоционального состояния; подбора эффективных стратегий поведения в конфликтных ситуациях; навыками критического оценивания личных достоинств и недостатков; навыками эффективного воздействия и убеждения; способами управления и руководстве малыми группами, оказывать помощь подчиненным в решении профессиональных задач.
Уровень 3	сформированными навыками и опытом саморегуляции собственного эмоционального состояния; подбора эффективных стратегий поведения в конфликтных ситуациях; навыками критического оценивания личных достоинств и недостатков; навыками эффективного воздействия и убеждения; способами управления и руководстве малыми группами, оказывать помощь подчиненным в решении профессиональных задач.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	особенности современного психологического понимания природы деятельности и общения
3.1.2	содержание логики планирования и проведения научных исследований, оформления и представления результатов научного экспериментального исследования
3.1.3	теоретико-экспериментальные основы системного контекстного анализа ситуаций общения
3.1.4	содержание внутри- и межличностного пространства субъектов взаимодействия, тактики преодоления стрессовых и конфликтных ситуаций
3.2	**Уметь:**
3.2.1	анализировать условия формирования личности, человеческое поведение, нравственные обязанности человека по отношению к другим и самому себе
3.2.2	анализировать общепсихологические закономерности самопрезентации с целью эффективного взаимодействия
3.2.3	эффективно использовать психофизиологические и психологические ресурсы личности в стрессогенных ситуациях
3.2.4	выбирать в ситуации профессионального общения оптимальные стратегии взаимодействия с клиентом – потребителем услуг

3.3	**Владеть:**
3.3.1	проведения экспресс-диагностики психологического состояния человека, его мотивационно-потребностной сферы
3.3.2	моделирования гармоничного «образа Я» с целью построения адекватного взаимодействия

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Психологическая компетентность как предпосылка личного и профессионального успеха. Источники, принципы и методы получения психологических знаний. Профессионально-важные качества бакалавра сферы сервиса. /Лек/	3	2	УК-6.3 УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.2	Психологическая компетентность специалиста сферы сервиса. Методы исследований в современной психологии. Основы психологического здоровья человека. /Пр/	3	2	УК-6.3 УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.3	Изучение теоретического материала, подготовка к практическому занятию, составление терминологического словаря. /Ср/	3	10	УК-6.3 УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.4	Общение и психологическое воздействие. Общение и социальная перцепция. Типы и стили общения. Специфические каналы и фазы общения. Психологические механизмы воздействия на потребителя. /Лек/	3	2	УК-6.3 УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.5	Механизмы психологического воздействия. Психологическое воздействие и манипулирование. Предпосылки манипуляции. Противодействие манипулированию. /Пр/	3	2	УК-6.3 УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.6	Изучение теоретического материала, составление терминологического словаря, подготовка к практическим занятиям. Подбор источников по теме реферата. /Ср/	3	10	УК-6.3 УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.7	Содержание и разновидности внешнего облика человека. Поведение в процессе взаимодействия специалиста по сервису с потребителем услуг. Внутреннее (системы взглядов, убеждений и т.д.) и внешнее (мимика, жесты, поза, походка, осанка, речь) поведение. /Лек/	3	2	УК-6.3 УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

1.8	Теория влияния внешнего облика и речевого поведения работника сферы сервиса на личность потребителя. /Пр/	3	2	УК-6.3 УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.9	Изучение теоретического материала, составление терминологического словаря, подготовка к практическим занятиям. Работа над рефератом. /Ср/	3	10	УК-6.3 УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.10	Психологические основы взаимодействия с потребителем услуг. Контактная зона: правила и принципы работы. Правила аргументации. Правила работы с возражениями. Диагностика личностных особенностей и функционально-эмоциональных состояний клиента в процессе общения. Типы клиентов и их социально-психологическая характеристика. Выявление потребностей клиента и презентация услуг. /Лек/	3	2	УК-6.3 УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.11	Психологический практикум обслуживания клиентов. Коммуникативная техника выявления потребностей и возможностей клиента. Установление первоначального контакта. Преодоление возражений клиента и завершение сделки. Практикум общения по телефону и через Интернет. /Пр/	3	2	УК-6.3 УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.12	Изучение теоретического материала, составление терминологического словаря, подготовка к практическим занятиям. Работа над рефератом. /Ср/	3	11	УК-6.3 УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.13	Психологические проблемы, расстройства, болезни. Стресс как основной источник заболеваний человека. Невроз - болезнь современного человека. /Лек/	3	2	УК-6.3 УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.14	Причины стресса и его физиологический механизм. Основные последствия стресса. Практикум снятия стресса. Навязчивые страхи как распространенная форма невроза. /Пр/	3	2	УК-6.3 УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

1.15	Изучение теоретического материала, составление терминологического словаря, подготовка к практическим занятиям. Работа над рефератом. /Ср/	3	11	УК-6.3 УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.16	Психологический практикум помощи и самопомощи в экстремальных ситуациях. Психологическая помощь в экстремальных ситуациях. Классификация экстремальных ситуаций. Правила экстренной психологической помощи. /Лек/	3	2	УК-6.3 УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.17	Практикум психологической самопомощи. Трудные жизненные ситуации. Экстремальные ситуации техногенного характера, природного происхождения и биолого-социального характера. /Пр/	3	2	УК-6.3 УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.18	Изучение теоретического материала, составление терминологического словаря, подготовка к практическим занятиям. Работа над рефератом. /Ср/	3	11	УК-6.3 УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.19	Социально-психологические аспекты группового взаимодействия. Понятие «малая группа»,общие характеристики малой группы. Функции и классификации малых групп. Понятие «референтнаягруппа». Формирование малых групп. Социальная роль как идеальная модель поведения. Нормы в малой группе. Конфликты ролей. Лидерство в малой группе. Понятие «эмоциональный интеллект». Групповые феномены: конформизм, социальной фасилитации, социальной лености, деиндивидуализации, групповой поляризации, огруппления мышления, влияния меньшинства. Стили лидерства и руководства. /Лек/	3	2	УК-6.3 УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.20	Лидерство и руководство как социально-психологические феномены. Понятие «группа». Виды малых групп. Динамика развития малой группы. Группа и команда. Поведение лидера в группе. /Пр/	3	2	УК-6.3 УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.21	Изучение теоретического материала, составление терминологического словаря, подготовка к практическим занятиям. Работа над рефератом. /Ср/	3	11	УК-6.3 УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

1.22	Психологический конфликт и пути его благоприятного разрешения. Понятие и функции конфликта. Структурные компоненты конфликта. Уровни, виды и типы конфликтов в сфере сервиса. Динамика конфликта в сервисной деятельности. Понятие и диагностика конфликтной личности. /Лек/	3	2	УК-6.3 УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.23	Конфликты в сервисной деятельности. Алгоритм анализа конфликтной ситуации. Причины возникновения конфликтов в организации. Возникновение и развитие конфликта. Разрешение конфликта. Предотвращение конфликтов. Технологии управления конфликтами. /Пр/	3	2	УК-6.3 УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.24	Изучение теоретического материала, составление терминологического словаря, подготовка к практическим занятиям. Работа над рефератом. /Ср/	3	11	УК-6.3 УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.25	Подготовка к экзамену. /Экзамен/	3	26,7	УК-6.3 УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.26	Прием экзамена. /ИКР/	3	0,3	УК-6.3 УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы текущему контролю и промежуточной аттестации:

1.Психологическая компетентность как предпосылка личного и профессионального успеха.
2.Психологическая компетентность бакалавра сервиса.
3.Понятие метода и методики в практической психологии. Их соотношение.
4.Классификация психологических методов. Общая характеристика методов психологии.
5.Поведение человека как проявление отношения к окружающим людям и обстоятельствам.
6.Особенности внутреннего (система взглядов, убеждений) и внешнего (мимика, жесты, поза, речь) поведения человека.
7.Ролевое поведение в процессе общения.
8.Агрессивность и агрессивное поведение.
9.Понятие общения. Виды общения. Функции общения.
10.Вербальные и невербальные средства общения.
11.Психологические особенности межличностного взаимодействия.
12.Экспрессия как выражение внутреннего мира человека. Понимание экспрессивного поведения в общении.
13.Экспрессия взгляда. Язык жестов в коммуникации.
14.Поведение бакалавра с потребителем услуг в процессе сервисной деятельности.
15.Психодиагностика внутреннего состояния клиента по его манере говорения.
16.Основные признаки телесной конституции и особенности людей с характерами разных типов.
17.Диагностика эмоционального состояния человека по случайным непроизвольным рисункам.
18.Содержание и разновидности внешнего облика человека.
19.Профессионально-важные качества бакалавра сервиса.
20.Социально-психологический тренинг как форма практического обучения бакалавра сервиса.

21.Психологические особенности профессиональной деятельности бакалавра сервиса.
22.Психологические основы взаимодействия с клиентом.
23.Методы психологического воздействия в процессе межличностного взаимодействия: убеждение, аргументация, внушение.
24.Коммуникативная техника выявления потребностей и возможностей клиента.
25.Техника презентации продукта в прямом контакте.
26.Использование рекламы и презентации в сфере сервисной деятельности.
27.Психология обслуживания клиента в офисе.
28.Психология менеджмента в сфере сервисной деятельности.
29.Психология конфликта в сфере сервисной деятельности. Стили разрешения конфликтов. Управление конфликтом. Динамика конфликта.
30.Технология управления конфликтами.
31.Феномен личного влияния. Лидерство.
32. Психологический отбор сотрудников.
33. Социальная перцепция. Каузальная атрибуция.
34. Трудности и дефекты общения.
35. Активное и пассивное слушание.
36. Условия и технологии эффективной коммуникации.
37. Методы измерения особенностей общения.
38. Коллектив и личность.

5.2. Темы письменных работ

1. Многообразие подходов к изучению поведения человека.
2. Методы быстрой, не требующей специальных исследований диагностики существенных индивидуальных особенностей человека и его психического состояния в данный момент.
3. Внутреннее (система взглядов, убеждений и т.д.) поведение.
4. Наиболее актуальные вопросы влияния социума на становление особой иерархии убеждений и мотивов личности.
5. Психоаналитическая точка зрения на внутреннее поведение человека.
6. Основные телесные сигналы функционально-эмоционального состояния человека (мимика, выражения глаз, жесты, поза, походка, осанка, речь). Диагностика вербальных средств общения.
7. Взаимосвязь интонации и эмоций.
8. Глаза и язык взгляда.
9. Традиции языка жестов и наиболее распространенные значащие жесты.
10. Социальная перцепция: принципы восприятия человеком себя и других в процессе общения.
11. Специфические черты, влияющие на поведение потребителей.
12. Общие принципы анализа невербального поведения потребителя.
13. Типы клиентов и принципы поведения менеджера.
14. Экспресс-диагностика потребностей потребителей.
15. Методы диагностики мотивов потребителей. Личность и эстетические предпочтения.
16. Восприятие психологических качеств человека по его внешности и поведению: личный имидж.
17. Как складывается первое впечатление о человеке.
18. Влияние стиля одежды на восприятие человека. Другие факторы, влияющие на первое впечатление.
19. Этика делового общения.
20. Правила вербального этикета.
21. Правила деловой беседы. Правильность постановки вопросов.
22. Правила общения по телефону.
23. Выявление и предотвращение манипулирования и психологического давления при деловых переговорах.
24. Основные признаки телесной конституции и особенности речи людей с характерами разных типов (Астеник. Пикник. Атлетик. Дипластик).
25. Определение эмоциональных состояний и прогноз поведения человека по комплексам невербальных признаков.
26. Приемы психологического давления. Логико-психологические приемы манипулирования.
27. Виды и типы конфликта (внутриличностный, межличностный, межгрупповой и др.).
28. Источники, причины и стадии протекания конфликтов. Динамика конфликтов.
29. Условия возникновения внутриличностного конфликта. Типология внутриличностных конфликтов. Механизмы разрешения внутриличностных конфликтов.
30. Механизмы возникновения межгрупповых конфликтов. Трудовые конфликты.
31. Принципы психологического посредничества.
32. Факторы эффективности участия третьей стороны в конфликте.
33. Особенности управления конфликтами. Технологии предупреждения конфликта.
34. Пять способов снижения агрессии.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов (оценочных средств) по дисциплине прилагается.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Устный опрос, тесты, реферат, ситуационные задания, вопросы к промежуточной аттестации (вопросы к экзамену).

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Ефремов, Е. Г.	Общепсихологический практикум: учебное пособие	Омск: Омский государственный технический университет, 2017	http://www.iprbookshop.ru/78447.html
Л1.2	Ступницкий В. П.	Психология: Учебник для бакалавров	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017	http://znanium.com/go.php?id=430346

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Смирнов, М. Ю.	Психодиагностика и психологический практикум: учебное пособие для студентов вузов	Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014	http://www.iprbookshop.ru/32796.html
Л2.2	Гуревич, П. С.	Психология: учебник для студентов вузов	Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017	http://www.iprbookshop.ru/71045.html
Л2.3	Козловская, Т. Н., Кириенко, А. А., Назаренко, Е. В.	Общая психология (сборник практических заданий): учебное пособие	Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017	http://www.iprbookshop.ru/71294.html
Л2.4	Леонова А. Б., Базаров Т. Ю.	Организационная психология: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017	http://znanium.com/go.php?id=854328
Л2.5	Зайцева Ю.Е.	Общий психологический практикум: личность: Учебное пособие	СПб: Издательство Санкт-Петербургского государственного университета, 2017	http://znanium.com/catalog/document?id=330909

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.2	Белоус, С. А.	Психология и педагогика: методические указания	Новосибирск: Сибирский государственный университет телекоммуникаций и информатики, 2012	http://www.iprbookshop.ru/40545.html

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Ефремов Е.Г. Общепсихологический практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.Г. Ефремов. — Электрон. текстовые данные. — Омск: Омский государственный технический университет, 2017. — 85 c. — 978-5-8149-2568-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/78447.html
Э2	Смирнов М.Ю. Психодиагностика и психологический практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов / М.Ю. Смирнов. — Электрон. текстовые данные. — Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. — 218 c. — 978-5-93252-335-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/32796.html
Э3	Гуревич П.С. Психология [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов / П.С. Гуревич. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 319 c. — 5-238-00905-4. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71045.html
Э4	Козловская Т.Н. Общая психология (сборник практических заданий) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Н. Козловская, А.А. Кириенко, Е.В. Назаренко. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 344 c. — 978-5-7410-1688-6. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71294.html
Э5	Виговская, М. Е. Психология делового общения : учебное пособие для бакалавров / М. Е. Виговская, А. В. Лисевич. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 139 c. — ISBN 978-5-394-04357-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/102278.html
Э6	Киберкультура и коммуникация (практикум по адаптационной дисциплине «Психология общения») / составители Е. В. Бакшутова, Н. С. Бейлина. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2020. — 141 c. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/111372.html

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Microsoft Windows
6.3.1.2	Microsoft Word
6.3.1.3	Microsoft PowerPoint

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Мир психологии http://psychology.net.ru/
6.3.2.2	Научно-популярный психологический портал https://psychojournal.ru/
6.3.2.3	Психологос. Энциклопедия практической психологии https://www.psychologos.ru/articles/view/psihologos
6.3.2.4	Развитие личности и самопознание http://progressman.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	81 Лаборатория естественнонаучных дисциплин -учебная аудитория для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин:
7.2	- комплект учебной мебели для всех обучающихся по дисциплине;
7.3	- комплект учебной мебели для преподавателя;
7.4	- учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации (стенды «Связь психологии с другими отраслями научных знаний», «Методы психологии», «Этапы развития психологии»);
7.5	- компьютерная техника: мобильный комплект мультимедийного оборудования (экран, проектор, ноутбук);
7.6	80 Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.
7.7	Оснащение: столы, стулья, компьютеры, принтер, копировальный аппарат.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Планирование и организация времени, необходимого для освоения дисциплины

Важным условием успешного освоения дисциплины является создание системы правильной организации труда, позволяющей распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком образовательного процесса.

Большую помощь в этом может оказать составление плана работы на семестр, месяц, неделю, день. Следует осуществлять

самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Все задания к практическим занятиям, а также задания, вынесенные на самостоятельную работу, рекомендуется выполнять непосредственно после соответствующей темы лекционного курса, что способствует лучшему освоению материала, позволяет своевременно выявить и устранить «пробелы» в знаниях, систематизировать ранее пройденный материал, на его основе приступить к овладению новыми знаниями и навыками. Система обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций и практических занятий), работа на которых обладает определенной спецификой.

Методические рекомендации по освоению лекционного материала, подготовке к лекциям
Знакомство с дисциплиной происходит уже на первой лекции, где от обучающегося требуется не только внимание, но и самостоятельное оформление конспекта. При работе с конспектом лекций необходимо учитывать тот фактор, что одни лекции дают ответы на конкретные вопросы темы, другие – лишь выявляют взаимосвязи между явлениями, помогая студенту понять глубинные процессы развития изучаемого предмета как в истории, так и в настоящее время. Конспектирование лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность обучающегося. Конспект должен содержать существенные положения – не следует стремиться записать дословно всю лекцию. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные моменты. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения. Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор (список рекомендованной литературы по дисциплине приведен в рабочей программе дисциплины). На лекциях преподаватель рассматривает вопросы программы курса, составленной в соответствии с государственным образовательным стандартом. Вследствие недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удается осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу обучающихся, рекомендуя ту или иную литературу. Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо изучать материалы лекций, используя конспекты и учебные пособия. Во время самостоятельной проработки лекционного материала особое внимание следует уделять возникшим вопросам, непонятным терминам, спорным точкам зрения. Подобные моменты следует выделить или выписать отдельно для дальнейшего обсуждения на семинарском (практическом) занятии. В случае необходимости следует обращаться к преподавателю за консультацией. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям
Подготовку к каждому практическому занятию обучающийся должен начинать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции,
а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к данной теме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо
выучить и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса. Результат такой работы должен проявиться в способности обучающегося свободно ответить на теоретические вопросы дисциплины, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и успешной подготовке к иным средствам текущего контроля и промежуточной аттестации. В процессе подготовки к практическим занятиям обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал вследствие лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Таким образом, успешная организация времени по освоению дисциплины во многом зависит от наличия у студента умения самоорганизовывать себя и своё время для выполнения предложенных домашних заданий. При этом алгоритм подготовки будет следующим: 1 этап – поиск в литературе теоретической информации на предложенные преподавателем вопросы; 2 этап – осмысление полученной информации, освоение терминов и понятий; 3 этап – составление плана ответа на каждый вопрос; 4 этап – поиск примеров по данной проблематике (тестов, игр, упражнений и др.). В процессе изучения данной дисциплины учитывается посещаемость занятий, оценивается активность студентов на каждом занятии при обсуждении теоретических вопросов, а также качество и своевременность подготовки теоретических материалов, творческих заданий и презентаций, рефератов. Для успешного овладения дисциплиной необходимо выполнять следующие требования: 1) посещать все занятия, т.к. весь тематический материал взаимосвязан между собой и теоретического овладения пропущенного недостаточно для качественного усвоения; 2) все рассматриваемые на занятиях вопросы обязательно фиксировать в отдельную тетрадь; 3) обязательно выполнять все домашние задания; 4) проявлять активность на занятиях и при подготовке, т.к. конечный результат овладения содержанием дисциплины необходим, в первую очередь, самому обучающемуся.

Методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся
Самостоятельная работа обучающегося по изучению учебной дисциплины является важным условием освоения учебного

материала и формирования компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. В процессе самостоятельной работы обучающийся развивает свои аналитические способности, навыки самоорганизации, вырабатывает привычку систематического чтения и работы с литературой. При этом своевременная самостоятельная работа обучающегося позволяет минимизировать затраты, в том числе и временные, по изучению учебного материала и добиваться прочного его усвоения. Важно понимать, что самостоятельная работа по изучению теоретического материала представляет собой достаточно сложный и напряженный труд. Вузовская практика позволяет выделить следующие формы самостоятельной работы обучающегося: формирование представления об основных понятиях и категориях, на которых базируется специальное знание; изучение научной и учебной литературы при подготовке к текущему контролю и промежуточной аттестации; сбор информации для выполнения учебных заданий, используя традиционные и современные источники (библиотечные фонды, ресурсы электронно-библиотечных систем, глобальные информационные сети); разработка теоретической концепции для выполнения учебных заданий на основе собранной информации, учитывая собственный социальный опыт; подготовка тезисов доклада или сообщения для участия в научных конференциях по актуальным проблемам. Исходными учебно-методическими документами в организации самостоятельной работы обучающегося являются рабочая программа учебной дисциплины, разработанная на кафедре в соответствии с действующим государственным образовательным стандартом, перечень учебных вопросов, научная и учебная литература, ключевые понятия и основные вопросы (проблемы), на которые необходимо обратить внимание в процессе самоподготовки.

Рекомендации по работе с литературой / подготовке реферата
Работу с литературой целесообразно начинать с изучения общих работ по теме, а также учебников и учебных пособий. Далее рекомендуется перейти к анализу монографий и статей, рассматривающих отдельные аспекты проблем, изучаемых в рамках курса, а также официальных материалов и неопубликованных документов (научно-исследовательские работы, диссертации), в которых могут содержаться основные вопросы изучаемой проблемы. Работу с источниками надо начинать с ознакомительного чтения, т.е. просмотреть текст, выделяя его структурные единицы. При ознакомительном чтении закладками отмечаются те страницы, которые требуют более внимательного изучения. В зависимости от результатов ознакомительного чтения выбирается дальнейший способ работы с источником. Если для разрешения поставленной задачи требуется изучение некоторых фрагментов текста, то используется метод выборочного чтения. Избранные фрагменты или весь текст (если он целиком имеет отношение к теме) требуют вдумчивого, неторопливого чтения с «мысленной проработкой» материала. Такое чтение предполагает выделение: 1) главного в тексте; 2) основных аргументов; 3) выводов. Особое внимание следует обратить на то, вытекает тезис из аргументов или нет. Необходимо также проанализировать, какие из утверждений автора носят проблематичный, гипотетический характер и уловить скрытые вопросы. Понятно, что умение таким образом работать с текстом приходит далеко не сразу. Наилучший способ научиться выделять главное в тексте, улавливать проблематичный характер утверждений, давать оценку авторской позиции – это сравнительное чтение, в ходе которого обучающийся знакомится с различными мнениями по одному и тому же вопросу, сравнивает весомость и доказательность аргументов сторон и делает вывод о наибольшей убедительности той или иной позиции. Если в литературе встречаются разные точки зрения по тому или иному вопросу, нельзя их отвергать, не разобравшись. При наличии расхождений между авторами необходимо найти рациональное зерно у каждого из них, что позволит глубже усвоить предмет изучения и более критично оценивать изучаемые вопросы. Знакомясь с особыми позициями авторов, нужно определять их схожие суждения, аргументы, выводы, а затем сравнивать их между собой и применять из них ту, которая более убедительна. Следующим этапом работы с литературными источниками является создание конспектов, фиксирующих основные тезисы и аргументы. Можно делать записи на отдельных листах, которые потом легко систематизировать по отдельным темам изучаемого курса. Другой способ – это ведение тематических тетрадей-конспектов по одной какой-либо теме. Большие специальные работы монографического характера целесообразно конспектировать в отдельных тетрадях. Здесь важно вспомнить, что конспекты пишутся на одной стороне листа, с полями и достаточным для исправления и ремарок межстрочным расстоянием (эти правила соблюдаются для удобства редактирования). Если в конспектах приводятся цитаты, то непременно должно быть дано указание на источник (автор, название, выходные данные, № страницы). Впоследствии эта информации может быть использована при написании текста реферата или иного задания. Таким образом, при работе с источниками и литературой важно уметь: сопоставлять, сравнивать, классифицировать, группировать, систематизировать информацию в соответствии с определенной учебной задачей; обобщать полученную информацию, оценивать прослушанное и прочитанное; фиксировать основное содержание сообщений; формулировать устно и письменно основную идею сообщения; составлять план, формулировать тезисы; готовить и презентовать развернутые сообщения типа доклада; работать в разных режимах (индивидуально, в паре, в группе), взаимодействуя друг с другом; пользоваться реферативными и справочными материалами; обращаться за помощью, дополнительными разъяснениями к преподавателю; пользоваться лингвистической или контекстуальной догадкой, словарями различного характера, различного рода подсказками, опорами в тексте (ключевые слова, структура текста, предваряющая информация и др.); использовать при говорении и письме перифраз, синонимичные средства, слова-описания общих понятий, разъяснения, примеры, толкования, «словотворчество»; повторять или перефразировать реплику собеседника в подтверждении понимания его высказывания или вопроса.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Методы научных исследований

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 112
часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	3		Итого	
Недель	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	112	112	112	112
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

д.э.н., профессор, В.А.Фурсов _____

Рецензент(ы):

Зам.директора ООО Ориент» , Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К» , О.В.Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины
Методы научных исследований

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель изучения дисциплины - на базе теоретико-практических знаний обеспечить принятия научно-обоснованных решений при выполнении профессиональных задач, а также получение студентами теоретических и прикладных знаний по методам научного исследования проблем в сфере сервиса.
1.2	Основными задачами курса является освоение студентами:- понятийного аппарата, категорий и принципов изучаемого курса;
1.3	- навыков научного мышления, знания о методах ведения и способах оформления результатов научных исследований.- ознакомление с историей развития научного познания, развитием эмпирического и теоретического типов научного мышления;- освоение методики планирования и проведения научного исследования;
1.4	- практическая реализация полученных знаний посредством оформления результатов научно-исследовательской работы.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Культура устной и письменной речи
2.1.2	Иностранный язык
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Исследовательская работа

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-6.2: Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания нормативно-правовых документов, регулирующие туристскую деятельность
Уровень 2	общие, но не структурированные знания нормативно-правовых документов, регулирующие туристскую деятельность
Уровень 3	сформированные знания нормативно-правовых документов, регулирующие туристскую деятельность
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения отбирать и изучать нормативно-правовые документы в сфере туристской деятельности
Уровень 2	частично освоенные умения отбирать и изучать нормативно-правовые документы в сфере туристской деятельности
Уровень 3	сформированные умения отбирать и изучать нормативно-правовые документы в сфере туристской деятельности
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки отбора и анализа документов, осуществляющих регулирование деятельности туристских предприятий с точки зрения существующего законодательства
Уровень 2	частично сформированные навыки отбора и анализа документов, осуществляющих регулирование деятельности туристских предприятий с точки зрения существующего законодательства
Уровень 3	сформированные навыки отбора и анализа документов, осуществляющих регулирование деятельности туристских предприятий с точки зрения существующего законодательства

УК-6.2: Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания основ построения траектории личностного развития и профессионального роста
Уровень 2	общие, но не структурированные знания основ построения траектории личностного развития и профессионального роста
Уровень 3	сформированные знания основ построения траектории личностного развития и профессионального роста
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения устанавливать собственные приоритеты при разработке траектории личностного развития
Уровень 2	частично освоенные умения устанавливать собственные приоритеты при разработке траектории личностного развития
Уровень 3	сформированные умения устанавливать собственные приоритеты при разработке траектории личностного развития
Владеть:	

Уровень 1	слабо сформированные навыки построения траектории профессионального и личностного развития, способствующей профессиональному росту
Уровень 2	частично сформированные навыки построения траектории профессионального и личностного развития, способствующей профессиональному росту
Уровень 3	сформированные навыки построения траектории профессионального и личностного развития, способствующей профессиональному росту

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	основы построения траектории личностного развития и профессионального роста
3.1.2	нормативно-правовые документы, регулирующие туристскую деятельность
3.2	**Уметь:**
3.2.1	устанавливать собственные приоритеты при разработке траектории личностного развития
3.2.2	отбирать и изучать нормативно-правовые документы в сфере туристской деятельности
3.3	**Владеть:**
3.3.1	навыками построения траектории профессионального и личностного развития, способствующей профессиональному росту
3.3.2	навыками отбора и анализа документов, осуществляющих регулирование деятельности туристских предприятий с точки зрения существующего законодательства

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Сущность науки и особенности современного научного знания /Лек/	3	2	УК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.2	Сущность науки и особенности современного научного знания /Ср/	3	20	УК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э4 Э6	0	
1.3	Сущность научного исследования /Лек/	3	2	УК-6.2	Л1.2Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э2 Э4 Э6	0	
1.4	Сущность научного исследования) /Пр/	3	2	УК-6.2	Л1.2Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э2 Э4 Э6	0	
1.5	Сущность научного исследования /Ср/	3	16	УК-6.2	Л1.2Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э2 Э4 Э6	0	
1.6	Понятия метода и методологии научного исследования /Лек/	3	2	УК-6.2	Л1.1Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э4 Э6	0	
1.7	Понятия метода и методологии научного исследования /Пр/	3	2	УК-6.2	Л1.1Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э4 Э6	0	
1.8	Понятия метода и методологии научного исследования /Ср/	3	12	УК-6.2	Л1.1Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э5 Э6	0	
1.9	Логика научного исследования /Лек/	3	2	УК-6.2	Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.10	Логика научного исследования /Пр/	3	2	УК-6.2	Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э3 Э5 Э6	0	
1.11	Логика научного исследования /Ср/	3	9	УК-6.2	Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э3 Э5 Э6	0	

1.12	Общенаучные и общелогические методы научного исследования /Лек/	3	2	УК-6.2	Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э3 Э5 Э6	0	
1.13	Общенаучные и общелогические методы научного исследования /Пр/	3	2	УК-6.2	Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э3 Э5 Э6	0	
1.14	Общенаучные и общелогические методы научного исследования /Ср/	3	12	УК-6.2	Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э3 Э5 Э6	0	
1.15	Эмпирические методы исследования /Лек/	3	2	УК-6.2	Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э3 Э5 Э6	0	
1.16	Эмпирические методы исследования /Пр/	3	2	УК-6.2	Л1.1Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э5 Э6	0	
1.17	Эмпирические методы исследования /Ср/	3	9	УК-6.2	Л1.2Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э2 Э4 Э6	0	
1.18	Программа научного исследования /Лек/	3	0	УК-6.2	Л1.2Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э2 Э4 Э6	0	
1.19	Программа научного исследования /Пр/	3	2	УК-6.2	Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э3 Э4 Э6	0	
1.20	Программа научного исследования /Ср/	3	12	УК-6.2	Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э3 Э4 Э6	0	
1.21	Основные этапы научного исследования /Лек/	3	2	УК-6.2	Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э3 Э4 Э6	0	
1.22	Основные этапы научного исследования /Пр/	3	2	УК-6.2	Л1.2Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э2 Э4 Э6	0	
1.23	Основные этапы научного исследования /Ср/	3	6	УК-6.2	Л1.2Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э2 Э4 Э6	0	
1.24	Оформление результатов исследования. Отчет по исследованию /Лек/	3	2	ОПК-6.2	Л1.2Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э2 Э4 Э6	0	
1.25	Оформление результатов исследования. Отчет по исследованию /Пр/	3	2	ОПК-6.2	Л1.2Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э2 Э4 Э6	0	
1.26	Оформление результатов исследования. Отчет по исследованию /Ср/	3	16	ОПК-6.2	Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э3 Э4 Э6	0	
1.27	Подготовка к сдаче экзамена /ИКР/	3	0,3	ОПК-6.2 УК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.28	Промежуточная аттестация /Экзамен/	3	35,7	ОПК-6.2 УК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в устной форме по вопросам.

Вопросы к экзамену:

1. Наука как знание и сфера деятельности.
2. Основные функции науки.
3. Классификация наук

4. Особенности современного научного знания.
5. Наука и обыденное знание.
6. Научное исследование: сущность, виды, уровни
7. Этапы научного исследования
8. Цель и задачи научного исследования
9. Организация исследования
10. Информационное обеспечение научного исследования
11. Метод исследования
12. Методологические принципы научного исследования
13. Методы построения научной теории: аксиоматический.
14. Методы построения научной теории: генетический
15. Методы построения научной теории: гипотетико-дедуктивный
16. Методы построения научной теории:математический.
17. Особенности теоретического знания.
18. Исследовательский поиск. Источники и условия исследовательского поиска в социально-культурной деятельности.
19. Логическая структура научного исследования.
20. Категориальный аппарат научного исследования.
21. Источники исследования
22. Общенаучные и частные методы научного исследования
23. Общелогические методы научного исследования
24. Эмпирическое исследование: сущность и стадии
25. Эмпирические методы научного исследования
26. Программа исследования и процедуры ее разработки
27. Сущность понятия «научно-исследовательская тема»
28. Основные направления развития научных исследований в социально-культурной сфере
29. Роль научных исследований в совершенствовании социально-культурного обслуживания населения
30. Общая характеристика основных этапов научного исследования
31. Формулирование исследовательской проблемы.
32. Определение объекта и предмета исследования.
33. Определение цели и постановка задач исследования.
34. План исследования
35. Оформление результатов научного исследования.
36. Отчет о научном исследовании

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация студентов проводится преподавателями, ведущими практические занятия по дисциплине в форме защиты доклада.
Текущая аттестация студентов проводится преподавателями, ведущими практические занятия по дисциплине в форме оценивания контрольной работы и доклада.
Доклад должен включать введение, основную часть и заключение.
Введение должно содержать обоснование актуальности выбранной темы, краткую характеристику современного состояния рассматриваемого вопроса.
Указываются цель и задачи работы, объект исследования, выполненные разработки и элементы новизны, привнесенные в процессе написания работы. Перечисляются проблемы, которые необходимо решить в рамках выбранной темы.
Основная часть доклада должна содержать вопросы, предусмотренные в плане работы. Описываются теоретические положения, раскрывающие сущность рассматриваемой проблемы, анализируются собранные материалы, характеризующие практическую сторону объекта исследования. Этот раздел работы следует иллюстрировать таблицами, схемами (диаграммами), фотографиями, проспектами и другими материалами.
В заключении должны быть отражены выводы и предложения, полученные в результате предшествующей работы. Их следует формулировать четко и по пунктам.
Список литературы включает составленный в алфавитном порядке перечень современных законодательных и нормативных актов, актуальной учебной, научной литературы, научных статей, статистических сборников и прочих использованных источников за последние три года.
Вариант контрольной работы выдается каждому студенту индивидуально и фиксируется преподавателем, проверяющим контрольную работу. Каждый вариант контрольной работы содержит три практических задания. Выбор варианта определяется в зависимости от двух последних цифр зачетной книжки студента.
Контрольная работа выполняется с целью закрепления знаний, систематизации и углубления теоретических знаний, выработки умения применять методы научных исследований в области сервиса. Студенты должны знать основные методы оформления и разработки научных исследований, уметь определять направления развития научных исследований в сфере сервиса, определять и реализовывать основные этапы выполнения научно-исследовательской темы, иметь представление об использовании совре-менных информационных технологий при поиске и изучении литературных источников и обработке результатов, а также знать и уметь выполнять отчеты по научной работе в соответствии с современными требованиями. Должны уметь объяснить роль научных исследований в совершенствовании социально-культурного обслуживания населения, направления развития научных исследований, методику поиска, оформления и разработки научных исследований.
Темы докладов:
1. Гипотетико-дедуктивный метод в научном познании.

2.	Критерии и нормы научного исследования.
3.	Моделирование как метод научного познания.
4.	Гипотезы и их роль в научном исследовании.
5.	Информационное обеспечение исследовательской деятельности.
6.	Методы сбора эмпирической информации.
7.	Реферирование, особенности его технологии.
8.	Философские основы методологии научного исследования.
9.	Логика процесса научного исследования.
10.	Этика науки и ответственность учёного.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Курс лекций, практические задания,задания для выполнения контрольной работы и реферата, вопросы к экзамену

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Слесаренко Н. А., Борхунова Е. Н., Борунова С. М., Кузнецов С. В., Абрамов П. Н., Широкова Е. О.	Методология научного исследования	, 2018	https://e.lanbook.com/book/103146
Л1.2	Пустынникова, Е. В.	Методология научного исследования: учебное пособие	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018	http://www.iprbookshop.ru/71569.html
Л1.3	Пещеров, Г. И., Слоботчиков, О. Н.	Методология научного исследования: учебное пособие	Москва: Институт мировых цивилизаций, 2017	http://www.iprbookshop.ru/77633.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Овчаров А. О., Овчарова Т.Н.	Методология научного исследования: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017	http://znanium.com/go.php?id=894675

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ, Каф. СТиИГ"; сост. Л.А. Минасян	Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Методы научных исследований» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, профиль Социально-культурный сервис (квалификация бакалавр)	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/metodicheskie-rekomendacii-dlya-samostoyatelnoy-raboty-studentov-po-discipline-metody-nauchnyh-issledovaniy-dlya-obuchayushchihsya-po-napravleniyu-podgotovki-430301-servis-profil-socialno-kulturnyy-servis-kvalifikaciya-bakalavr
Л3.2	ДГТУ, Каф. "Экономика"; сост.: А.Г. Сапожникова, О.Е. Иванова	Методические рекомендации для практической и самостоятельной работы по дисциплине «Развитие систем менеджмента качества» для магистрантов по направлению подготовки 38.04.03 «Управление персоналом»	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/metodicheskie-rekomendacii-dlya-prakticheskoy-i-samostoyatelnoy-raboty-po-discipline-razvitie-sistem-menedzhmenta-kachestva-dlya-magistrantov-po-napravleniyu-podgotovki-380403-upravlenie-personalom
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"				
Э1	Методология научного исследования В., Абрамов П. Н., Широкова Е. О. 2018	Слесаренко Н. А., Борхунова Е. Н., Борунова С. М., Кузнецов С. 268 с.		

Э2	Методология научного исследования Учебное пособие Пустынникова Е. В. Саратов: Ай Пи Эр Меди 2018 126 с. 25.01.2019
Э3	Методология научного исследования Учебное пособие Пещеров Г. И., Слоботчиков О. Н. Москва: Институт мировых цивилизаций 2017 312 с.
Э4	Методы научного исследования туризма учебное пособие для студентов высших учебных заведений Губа В. П., Воронов Ю. С., Карпов В. Ю. 2010 176 с.
Э5	Методология научного исследования Учебник Овчаров А. О., Овчарова Т.Н. Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М" 2017 304 с.
Э6	Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Методы научных исследований» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, профиль Социально-культурный сервис (квалификация бакалавр) ДГТУ, Каф. СТиИГ"; сост. Л.А. Минасян Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ 2018
Э7	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете метод. указания ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ 2018
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Microsoft Windows 7,;
6.3.1.2	Microsoft Office 2010 Professional Plus
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации
7.2	(Специализированная мебель, технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: ноутбук ASUS X53U)
7.3	-Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций
7.4	специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Менеджмент в сервисе

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 76
часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	4		Итого	
Недель	16 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	10	10	10	10
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	76	76	76	76
Часы на контроль	35,7		35,7	
Итого	144	108,3	144	108,3

Программу составил(и):

к.э.н., доцент, Семенова Л.В. _____

к.т.н., , Труфанова Л.С. _____

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО «Взлет-Ставрополье» , Седехин В.Е. _____

Главный инженер ООО «Взлет-Ставрополье» , Мангот А. В. _____

Рабочая программа дисциплины

Менеджмент в сервисе

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., профессор Н.В.Лазарева

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., профессор Н.В.Лазарева

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., профессор Н.В.Лазарева

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., профессор Н.В.Лазарева

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель данного курса состоит в формировании у студентов знаний, навыков и умений, необходимых в области современных методов управления предприятиями сферы сервиса в условиях рынка для решения актуальных проблем хозяйствующих субъектов.
1.2	Задачами дисциплины являются:
1.3	- дать понимание основных проблем менеджмента в сервисе и способов их решения;
1.4	- обучить современным методам принятия управленческих решений;
1.5	- показать особенности выполнения функций управления на предприятиях сервиса;
1.6	- дать знания в области современных зарубежных методов управления и показать возможности их использования в российской действительности;
1.7	- научить основам создания систем коммуникаций на предприятиях сервиса;
1.8	- дать понимание сущности стратегического менеджмента, управления рисками, значимости антикризисного менеджмента;
1.9	- привить навыки самоменеджмента, этики и культуры управления.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Профессиональная этика и этикет
2.1.2	Сервисология
2.1.3	Психология личности и группы
2.1.4	Введение в профессию
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
2.2.2	Экономика и анализ деятельности предприятия
2.2.3	Управление имиджем и организация деловых переговоров

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-5.2: Принимает экономически обоснованные управленческие решения	
Знать:	
Уровень 1	теоретические основы, сущность, цели, задачи и основные функции менеджмента
Уровень 2	принципы принятия и реализации экономических и управленческих решений
Уровень 3	современные методы социально-экономической диагностики ситуации в организации
Уметь:	
Уровень 1	выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций
Уровень 2	предлагать способы решения проблем и оценивать ожидаемые результаты
Уровень 3	принимать экономически обоснованные управленчесие решения
Владеть:	
Уровень 1	навыками принятия управленческих решений
Уровень 2	специальной аргументацией при разборе стандартных управленческих ситуаций
Уровень 3	приемами экономического обоснования принимаемых управленческих решений в сфере сервиса

УК-1.5: Применяет результаты анализа в профессиональной сфере	
Знать:	
Уровень 1	теоретические основы, сущность, цели, задачи и основные функции менеджмента
Уровень 2	основы системного подхода при решении задач предприятия сервиса
Уровень 3	пути поиска, анализа и синтеза информации в целях решения поставленных задач
Уметь:	
Уровень 1	применять на практике теоретические основы, сущность, цели, задачи и основные функции менеджмента
Уровень 2	решать задачи предприятия сервиса с использованием системного подхода
Уровень 3	находить и анализировать необходимую информацию в целях решения поставленных задач
Владеть:	
Уровень 1	специальной управленческой терминологией

Уровень 2	методами самостоятельного овладения новыми управленческими знаниями
Уровень 3	методами анализа профессиональной деятельности в сфере сервиса

УК-9.3: Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	
Знать:	
Уровень 1	основные положения экономических наук при решении соцзадач
Уровень 2	основные методы менеджмента при решении профзадач
Уровень 3	методы организации системы управления организацией в современных условиях
Уметь:	
Уровень 1	применять основные положения экономических наук при решении социальных и профессиональных задач
Уровень 2	выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуации
Уровень 3	предлагать способы решения проблем и оценивать ожидаемые результаты
Владеть:	
Уровень 1	методами организации системы управления организацией в современных условиях
Уровень 2	способами решения управленческих проблем и оценивать ожидаемые результаты
Уровень 3	специальной аргументацией при разборе стандартных управленческих ситуаций

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	методы организации системы управления организацией в современных условиях;
3.1.2	теоретические основы, сущность, цели, задачи и основные функции менеджмента;
3.1.3	опыт менеджмента за рубежом, возможности и пути его использования в России;
3.1.4	пути повышения эффективности менеджмента;
3.1.5	принципы принятия и реализации экономических и управленческих решений;
3.1.6	современные методы социально-экономической диагностики ситуации в организации.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	
3.2.2	выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций;
3.2.3	предлагать способы решения проблем и оценивать ожидаемые результаты;
3.2.4	проводить аналитическую работу по оценке состояния деловой среды предприятия, динамики социально-экономической обстановки и конкретных форм управления
3.2.5	применять методы оргпроектирования;
3.2.6	практически использовать навыки рационализации управленческого труда;
3.2.7	анализировать трудности в организационных и межличностных коммуникациях и предлагать пути их преодоления.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	специальной управленческой терминологией;
3.3.2	самостоятельного овладения новыми управленческими знаниями;
3.3.3	специальной аргументацией при разборе стандартных управленческих ситуаций
3.3.4	
3.3.5	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Понятие и сущность менеджмента /Лек/	4	2	ОПК-5.2 УК-1.5 УК-9.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	
1.2	Сущность, значение и методология менеджмента /Пр/	4	2	ОПК-5.2 УК-1.5 УК-9.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	

1.3	История развития менеджмента в России и мире /Ср/	4	8	ОПК-5.2 УК-1.5 УК-9.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	
1.4	Виды и элементы организаций /Лек/	4	2	ОПК-5.2 УК-1.5 УК-9.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	
1.5	Внешняя и внутреняя среда организации /Пр/	4	2	ОПК-5.2 УК-1.5 УК-9.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	
1.6	Эффективность менеджмента в сервисе /Лек/	4	2	ОПК-5.2 УК-1.5 УК-9.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	
1.7	роль менеджера в сервисной организации /Пр/	4	2	ОПК-5.2 УК-1.5 УК-9.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	
1.8	Формы управления сервисными организациями /Ср/	4	8	ОПК-5.2 УК-1.5 УК-9.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	
1.9	Формирование целей и стратегия сервисной организации /Лек/	4	2	ОПК-5.2 УК-1.5 УК-9.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	
1.10	Планирование и организация как основополагающие функции менеджмента /Пр/	4	2	ОПК-5.2 УК-1.5 УК-9.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	
1.11	организационные структуры управления сервисным предприятием /Ср/	4	8	ОПК-5.2 УК-1.5 УК-9.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	
1.12	Методы менеджмента /Ср/	4	8	ОПК-5.2 УК-1.5 УК-9.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	
1.13	Контроль в системе менеджмента в сервисе /Лек/	4	2	ОПК-5.2 УК-1.5 УК-9.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	
1.14	Управленческий контроль в сфере услуг /Пр/	4	2	ОПК-5.2 УК-1.5 УК-9.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	
1.15	Управление качеством услуг в сервисе /Ср/	4	8	ОПК-5.2 УК-1.5 УК-9.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	
	Раздел 2.						
2.1	Мотивация в менеджменте в сфере сервиса /Лек/	4	2	ОПК-5.2 УК-1.5 УК-9.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	
2.2	основы управления персоналом сервисной организации /Пр/	4	2	ОПК-5.2 УК-1.5 УК-9.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	
2.3	Кадровая политика предприятий сервиса /Ср/	4	7	ОПК-5.2 УК-1.5 УК-9.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	

2.4	Основы деловых отношений в менеджменте /Лек/	4	2	ОПК-5.2 УК-1.5 УК-9.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	
2.5	Управление конфликтами на предприятиях сервиса /Пр/	4	2	ОПК-5.2 УК-1.5 УК-9.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	
2.6	Управление рисками в сфере услуг /Ср/	4	9	ОПК-5.2 УК-1.5 УК-9.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	
2.7	Этика делового общения /Лек/	4	2	ОПК-5.2 УК-1.5 УК-9.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	
2.8	Роль менеджера в сервиснойорганизиции /Пр/	4	2	ОПК-5.2 УК-1.5 УК-9.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	
2.9	Профессиональные качества менеджера /Ср/	4	10	ОПК-5.2 УК-1.5 УК-9.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	
2.10	Продготовка к экзамену /Ср/	4	10	ОПК-5.2 УК-1.5 УК-9.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	
2.11	экзамен /ИКР/	4	0,3	ОПК-5.2 УК-1.5 УК-9.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы для подготовки к экзамену:
1.Понятие менеджмента, его основные грани.
2.Целеполагание в менеджменте.
3.Миссия организации.
4.Классификация целей.
5.Основные положения современного менеджмента.
6.Особенности менеджмента в России.
7.Основные принципы менеджмента.
8.Процесс управления.
9.Классификация современных методов управления.
10.Сущность системного подхода.
11.Сущность процессного подхода.
12.Сущность ситуационного подхода.
13.Периодизация развития управленческой мысли.
14.Основные факторы, стимулирующие развитие науки и практики менеджмента.
15.Школа научного управления.
16.Школа человеческих отношений.
17.Количественная школа.
18.Модели менеджмента.
19.Понятие и основные характеристики организации.
20.Виды организаций.
21.Переменные внутренней среды.
22.Переменные внешней среды.
23.Разделение труда в организации: типы и виды.
24.Сущность управленческой деятельности.
25.Уровни управленческой деятельности.
26.Формальная и неформальная структура организации.
27.Сущность департментализации и ее виды.
28.Преимущества и недостатки функциональной департментализации.
29.Преимущества и недостатки продуктовой департментализации.

30.Преимущества и недостатки департментализации по потребителям.
31.Характер осуществления власти в организации.
32.Основные характеристики организационной структуры управления.
33.Типология организационных структур управления.
34.Характеристика линейного типа организационной структуры управления.
35.Характеристика функционального типа организационной структуры управления.
36.Характеристика линейно-функционального типа организационной структуры управления.
37.Характеристика матричного типа организационной структуры управления.
38.Централизация управления.
39.Децентрализация управления.
40.Понятие и классификация функций управления. Общие и конкретные функции менеджмента.
41.Понятие, виды и этапы планирования.
42.Понятие и этапы организации.
43.Понятие и виды мотивации.
44.Содержательные и процессуальные теории мотивации.
45.Понятие, виды и этапы контроля.
46.Понятие и особенности управленческого решения.
47.Классификация управленческих решений.
48.Основные этапы разработки управленческого решения.
49.Принципы разработки управленческого решения.
50.Основные факторы качества управленческого решения.
51.Реализация и контроль исполнения управленческого решения.
52.Методы принятия управленческих решений.
53.Эффективность управленческого решения.
54.Понятие и роль коммуникаций в менеджменте.
55.Модели коммуникаций.
56.Этапы коммуникационного процесса.
57.Классификация коммуникаций.
58.Функции коммуникаций.
59.Коммуникационные барьеры.
60.Типы коммуникационных сетей.
61.Виды и характеристики групп.
62.Процесс формирования команды.
63.Межгрупповой взаимодействие в организации.
64.Понятие руководства и лидерства.
65.Концепция типов руководства Д.Макгрегора.
66.Теория черт характера.
67.Ситуационная теория руководства, характеристика основных режимов руководства.
68.Источники руководства.
69.Средства осуществления руководства.
70.Стили руководства Р. Лайкерта.
71.Типы управления в управленческой сетке Блейка-Мутона.
72.Понятие эффективности управление.
73.Виды и показатели эффективности управления.
74.Комплексная методика анализа систем управления.
75.Показатели оценки мероприятий по развитию систем управления.

5.2. Темы письменных работ

Примерные темы рефератов:
Тема 1. Организация выполнения решений на предприятии
Тема 2. Организация информационного обеспечения на предприятии
Тема 3. Управление отбором и наймом персонала предприятия
Тема 4. Принятие управленческих решений на предприятии
Тема 5. Организация прогнозирования управленческих решений на предприятии
Тема 6. Разработка управленческих решений в условиях неопределенности и риска
Тема 7. Формирование организационной структуры управления предприятием
Тема 8. Становление и развитие теории и практики управления в рыночных условиях
Тема 9. Управление конфликтами в организации
Тема 10. Организация управления производством на предприятии
Тема 11. Организация труда менеджера
Тема 12. Управление деловой карьерой сотрудников организации
Тема 13. Организационные методы управления персоналом предприятия
Тема 14. Стратегическое управление трудовыми ресурсами в организации
Тема 15. Управление мотивацией трудовой деятельности сотрудников организации
Тема 16. Анализ факторов внешней среды в управлении предприятием
Тема 17. Оценка и управление факторами внутренней среды организации
Тема 18. Разработка стратегических целей в управлении организацией.
Тема 19. Стиль руководства персоналом на предприятии

Тема 20. Управление как коммуникационный процесс
Тема 21. Управленческие решения и их реализация
Тема 22. Организация управленческого контроля на предприятии
Тема 23. Управленческие аспекты функционирования малого бизнеса
Тема 24. Руководство: власть и влияние
Тема 25. Директивное и индикативное планирование в управлении хозяйственной деятельностью предприятия
Тема 26. Социально - психологические методы управления персоналом организации
Тема 27. Основные способы управления конфликтами на сервисном предприятии
Тема 28. Бизнес-план предприятия
Тема 29. Управление рисками на предприятии
Тема 30. Управление персоналом организации

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Контрольные вопросы, сиуационные задания, тесты по дисциплине, вопросы к экзамену.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Мальшина Н. А.	Менеджмент в сервисе: Учебное пособие для бакалавров	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017	http://www.iprbookshop.ru/49845.html
Л1.2	Зайцева Н. А.	Менеджмент в сервисе и туризме: Учебное пособие	Москва: Издательство "ФОРУМ", 2016	http://znanium.com/go.php?id=518080

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Зайцева Н. А.	Менеджмент в сервисе и туризме: Учебное пособие	Москва: Издательство "ФОРУМ", 2009	http://znanium.com/go.php?id=184116
Л2.2	Зайцева Н. А.	Менеджмент в сервисе и туризме: Учебное пособие	Москва: Издательство "ФОРУМ", 2017	http://znanium.com/go.php?id=774289
Л2.3	Пищулов В. М.	Менеджмент в сервисе и туризме: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018	http://znanium.com/go.php?id=966300

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ, Каф. "СТиИГ"; сост. В.А. Бородай	Менеджмент в сервисе: метод. указания по подготовке к семинарским занятиям	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/menedzhment-v-servise-metod-ukazaniya-po-podgotovke-k-seminarskim-zanyatiyam

6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Windows XP SP3,
6.3.1.2	Microsoft Office 2007 Professional Plus
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационно-правовая система «Консультант +», http://www.abc.vvsu.ru, http://www.cbr.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	К-204
7.2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации
7.3	(Специализированная мебель, технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: ноутбук ASUS X53U)
7.4	К-502
7.5	Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций
7.6	(специализированная мебель;
7.7	технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1 Общие требованиям к рекомендациям по изучению дисциплины
Студентам необходимо ознакомиться:
- с содержанием рабочей программы дисциплины (далее - РПД), с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, методическими разработками по данной дисциплине, с графиком консультаций преподавателей кафедры.
Кроме того, для успешного овладения дисциплиной необходимо выполнять следующие требования:
1) посещать все лекционные и практические занятия, поскольку весь тематический материал взаимосвязан между собой и теоретического овладения пропущенного недостаточно для качественного усвоения знаний по дисциплине;
2) все рассматриваемые на лекциях и практических занятиях темы и вопросы обязательно фиксировать (либо на бумажных, либо на машинных носителях информации);
3) обязательно выполнять все домашние задания, получаемые на лекциях или практических занятиях;
4) проявлять активность на интерактивных лекциях и практических занятиях, а также при подготовке к ним. Необходимо помнить, что конечный результат овладения содержанием дисциплины необходим, в первую очередь, самому студенту;
5) в случаях пропуска занятий по каким-либо причинам, необходимо обязательно самостоятельно изучать соответствующий материал.

2 Методические рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс)
Изучение дисциплины требует систематического и последовательного накопления знаний, следовательно, пропуски отдельных тем не позволяют глубоко освоить предмет. В ходе лекционных занятий студенту необходимо вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве.
Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.
Студентам необходимо также перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции. При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к рекомендуемым информационным источникам.

3 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям
Важной формой самостоятельной работы студента является систематическая и планомерная подготовка к практическому занятию. После лекции студент должен познакомиться с планом практических занятий и списком обязательной и дополнительной литературы, которую необходимо прочитать, изучить и законспектировать. Разъяснение по вопросам новой темы студенты получают у преподавателя в конце предыдущего практического занятия.
Подготовка к практическому занятию требует, прежде всего, чтения рекомендуемых источников и монографических работ, их реферирования, подготовки докладов и сообщений. Важным этапом в самостоятельной работе студента является повторение материала по конспекту лекции.
Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.
Готовясь к семинару, студенты должны:
В процессе подготовки к практическому занятию студент должен:

– внимательно ознакомиться с планом занятия;
– изучить конспект лекции;
– изучить и при необходимости законспектировать рекомендуемую литературу;
– изучить соответствующие нормативно-правовые акты;
– самостоятельно проверить свои знания, руководствуясь контрольными вопросами;
- выполнить самостоятельную работу по предложенному плану.

3 Методические рекомендации по подготовке докладов и сообщений на семинарах

При подготовке докладов или сообщений студент должен правильно оценить выбранный для освещения вопрос. При этом необходимо правильно уметь пользоваться учебной и дополнительной литературой. Значение поисков необходимой литературы огромно, ибо от полноты изучения материала зависит качество научно-исследовательской работы.

Самый современный способ провести библиографический поиск – это изучить электронную базу данных по изучаемой проблеме.

Доклад – вид самостоятельной работы, способствует формированию навыков исследовательской работы, расширяет познавательные интересы, приучает критически мыслить.

Подготовка доклада требует от студента большой самостоятельности и серьезной интеллектуальной работы Она включает несколько этапов и предусматривает длительную, систематическую работу студентов и помощь педагогов по мере необходимости:

- составляется план доклада путем обобщения и логического построения материала доклада;
- подбираются основные источники информации;
- систематизируются полученные сведения путем изучения наиболее важных научных работ по данной теме, перечень которых, возможно, дает сам преподаватель;
- делаются выводы и обобщения в результате анализа изученного материала, выделения наиболее значимых для раскрытия темы доклада фактов, мнений разных ученых и требования нормативных документов.

К докладу по укрупненной теме могут привлекаться несколько студентов, между которыми распределяются вопросы выступления.

Обычно в качестве тем для докладов преподавателем предлагается тот материал учебного курса, который не освещается в лекциях, а выносится на самостоятельное изучение студентами.

Поэтому доклады, сделанные студентами на семинарских занятиях, с одной стороны, позволяют дополнить лекционный материал, а с другой – дают преподавателю возможность оценить умения студентов самостоятельно работать с учебным и научным материалом.

Построение доклада, как и любой другой научной работы, традиционно включает три части: вступление, основную часть и заключение. Во вступлении обозначается актуальность исследуемой в докладе темы, устанавливается логическая связь ее с другими темами. В заключении формулируются выводы, делаются предложения и подчеркивается значение рассмотренной проблемы.

При проведении семинарских занятий методом развернутой беседы по отдельным вопросам может выступить заранее подготовленное сообщение.

Сообщения отличаются от докладов тем, что дополняют вопрос фактическим или статистическим материалом.

Необходимо выразить свое мнение по поводу поставленных вопросов и построить свой ответ в логической взаимосвязи с уже высказанными суждениями.

4 Порядок организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа студентов по дисциплине предполагает:

- самостоятельный поиск ответов и необходимой информации по предложенным вопросам;
- выполнение заданий для самостоятельной работы;
- изучение теоретического и лекционного материала, а также основной и дополнительной литературы при подготовке к семинарским занятиям, научным дискуссиям, написании докладов;
- самостоятельное изучение отдельных вопросов, не рассматриваемых на практических занятиях, по перечню, предусмотренному в методической разработке данного курса;
- подготовка к контрольным работам по темам, предусмотренным программой данного курса;
- самостоятельное изучение материалов официальных сайтов по изучаемой тематике для выступления на семинарских занятиях и для подготовки заданий, предусмотренных методической разработкой по данному курсу;
- выполнение индивидуальных заданий для самостоятельной работы по отдельным темам дисциплины, представленным в методической разработке.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Профессиональная этика и этикет

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 147,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты с оценкой 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	4		Итого	
Недель	16 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	147,8	147,8	147,8	147,8
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

Старший преподаватель,Ториков А.В. _____

Рецензент(ы):

Зам.директора ООО Ориент» , Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К» О.В.Сорокина , О.В.Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины

Профессиональная этика и этикет

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель изучения дисциплины - создать эмоциональные, психологические, интеллектуальные, действенные условия для формирования у студентов знаний о профессиональной этике и этике партнерских отношений; умений придерживаться норм и правил поведения профессиональной группы бакалавров по сервису;способности работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;способности к самоорганизации и самообразованию; способности осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде; способности осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах),формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Сервисная деятельность
2.1.2	Введение в профессию
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	С
2.2.2	Сервисная практика
2.2.3	Организационно-управленческая практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-4.2: Выбирает на государственном языке коммуникативно приемлемый стиль общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	
Знать:	
Уровень 1	Основы выбора на государственном языке коммуникативно приемлемого стиля общения, вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами
Уровень 2	Как осуществлять выбор на государственном языке коммуникативно приемлемого стиля общения, вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами
Уровень 3	Как осуществлять оптимальный выбор на государственном языке коммуникативно приемлемого стиля общения, вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами
Уметь:	
Уровень 1	Использовать основы выбора на государственном языке коммуникативно приемлемого стиля общения, вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами
Уровень 2	Выбирать на государственном языке коммуникативно приемлемый стиль общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами
Уровень 3	Осуществлять оптимальный выбор на государственном языке коммуникативно приемлемого стиля общения, вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами
Владеть:	
Уровень 1	Навыками исползования основ выбора на государственном языке коммуникативно приемлемого стиля общения, вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами
Уровень 2	Навыками выбора на государственном языке коммуникативно приемлемого стиля общения, вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами
Уровень 3	Навыками оптимального выбора на государственном языке коммуникативно приемлемого стиля общения, вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами

УК-3.2: Учитывает особенности поведения и интересы других участников при реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе	
Знать:	
Уровень 1	Частичные особенности поведения и интересы других участников при реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе
Уровень 2	Особенности поведения и интересы других участников при реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе
Уровень 3	Расширенный круг особенностей поведения и интересы других участников при реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе
Уметь:	
Уровень 1	Учитывать частичные особенности поведения и интересы других участников при реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе
Уровень 2	Учитывать особенности поведения и интересы других участников при реализации своей роли в социальном

	взаимодействии и командной работе
Уровень 3	Учитывать расширенный круг особенностей поведения и интересы других участников при реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе
Владеть:	
Уровень 1	Навыками учитывания частичных особенностей поведения и интересы других участников при реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе
Уровень 2	Навыками учитывания особенностей поведения и интересы других участников при реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе
Уровень 3	Навыками учитывания расширенного круга особенностей поведения и интересы других участников при реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе

УК-10.2: Анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению.	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания порядка анализа, толкования и правильного применения правовых норм о противодействии коррупционному поведению.
Уровень 2	общие, но не структурированные знания категорий и принципов анализа, толкования и правильного применения правовых норм о противодействии коррупционному поведению.
Уровень 3	сформированные знания категорий и принципов анализа, толкования и правильного применения правовых норм о противодействии коррупционному поведению.
Уметь:	
Уровень 1	частично освоенные умения порядка анализа, толкования и правильного применения правовых норм о противодействии коррупционному поведению.
Уровень 2	освоенные умения анализа, толкования и правильного применения правовых норм о противодействии коррупционному поведению.
Уровень 3	система умений анализа, толкования и правильного применения правовых норм о противодействии коррупционному поведению.
Владеть:	
Уровень 1	частично освоенные навыки анализа, толкования и правильного применения правовых норм о противодействии коррупционному поведению.
Уровень 2	освоенные навыки анализа, толкования и правильного применения правовых норм о противодействии коррупционному поведению.
Уровень 3	системой умений анализа, толкования и правильного применения правовых норм о противодействии коррупционному поведению.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Категории и принципы осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде;
3.1.2	Категории и принципы осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).
3.1.3	Категории и принципы формирования нетерпимого отношения к коррупционному поведению
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;
3.2.2	Осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).
3.2.3	Формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками осуществления социального взаимодействия и реализовывания своей роли в команде;
3.3.2	Навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).
3.3.3	Навыками формирования нетерпимого отношения к коррупционному поведению

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Практ. подг.**	**Примечание**
	Раздел 1. профессиональный этика						

1.1	Предмет учебного курса "профессиональная этика и этикет" /Лек/	4	2	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.2	Предмет учебного курса "профессиональная этика и этикет" /Ср/	4	4	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.3	Происхождение этики. Нормативные образцы личности /Пр/	4	2	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.4	Происхождение этики. Нормативные образцы личности /Ср/	4	4	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.5	Особенности профессиональной этики. Виды профессиональной этики /Ср/	4	4	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.6	Этика - основа цивилизованного предпринимательства (дискуссия) /Лек/	4	2	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.7	Этика - основа цивилизованного предпринимательства /Ср/	4	6	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.8	Этика в деятельности предприятия и организации. (анализ практической ситуации) /Пр/	4	2	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.9	Этика в деятельности предприятия и организации. /Ср/	4	6	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.10	Этика деловых отношений. Этика деятельности руководителя. /Ср/	4	6	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.11	Этикет как социальное явление (дискуссия /Лек/	4	2	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.12	Этикет как социальное явление /Ср/	4	6	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.13	Современный этикет и его значение для общества(анализ практической ситуации) /Пр/	4	2	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.14	Современный этикет и его значение для общества /Ср/	4	6	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

1.15	Деловое общение /Ср/	4	6	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.16	Основные элементы делового этикета (дискуссия) /Лек/	4	2	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.17	Основные элементы делового этикета /Ср/	4	6	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.18	Этикет делового человека. Культура одежды делового человека /Пр/	4	2	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.19	Этикет делового человека. Культура одежды делового человека /Ср/	4	6	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.20	Этика партнерских отношений в сфере сервиса /Ср/	4	6	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.21	Этика решения спорных вопросов и конфликтных ситуаций /Ср/	4	6	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
	Раздел 2. Этикет						
2.1	Специфика ведения деловых бесед, встреч, переговоров /Лек/	4	2	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.2	Специфика ведения деловых бесед, встреч, переговоров /Ср/	4	6	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.3	Речевой этикет. Этикет деловой беседы (анализ практической ситуации) /Пр/	4	2	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.4	Речевой этикет. Этикет деловой беседы /Ср/	4	6	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.5	Этикет как социальное явление. Повседневный этикет. /Ср/	4	6	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.6	Правила поведения в общественных местах /Лек/	4	2	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.7	Правила поведения в общественных местах /Ср/	4	6	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

2.8	Соблюдение этикета в общественных местах /Пр/	4	2	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.9	Соблюдение этикета в общественных местах /Ср/	4	6	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.10	Повседневный этикет /Ср/	4	6	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.11	Этикет деловых приемов и презентаций /Лек/	4	2	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.12	Этикет деловых приемов и презентаций /Ср/	4	6	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.13	Гостевой этикет /Пр/	4	2	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.14	Гостевой этикет /Ср/	4	6	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.15	Этикет делового человека. Особенности делового общения с иностранными партнерами /Ср/	4	6	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.16	Особенности межкультурной коммуникации /Лек/	4	2	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.17	Особенности межкультурной коммуникации /Ср/	4	6	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.18	Этикет дистантного общения /Пр/	4	2	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.19	Этикет дистантного общения /Ср/	4	6	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.20	Этические нормы телефонного разговора. Культура делового спора /Ср/	4	4	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.21	Деловые подарки. Визитные карточки /Ср/	4	2	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

2.22	Подготовка к экзамену /Ср/	4	3,8	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.23	Прием экзамена /ИКР/	4	0,2	УК-4.2 УК-3.2 УК-10.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1.Предмет этики как науки.
2.Понятие о профессиональной этике.
3.Происхождение профессиональной этики.
4.Этика сферы бизнеса и услуг.
5.Профессиональная и управленческая этика.
6.Этика партнёрских отношений
7.История мирового этикета
8.Деловой этикет и как социальное явление, его принципы.
9.Требования современного этикета.
10.Приветствия. Представления. Обращения. Субординация.
11.Визитные карточки.
12.Деловые подарки и сувениры.
13.Ведение деловой беседы
14.Прием делегаций
15.Визит вежливости
16.Этика и этикет деловых переговоров
17.Культура делового общения по телефону
18.Эпистолярный этикет
19.Поведение на улице
20.Поведение в общественном транспорте
21.Поведение в поезде
22.Поведение в самолете
23.Поведение в магазине
24.Поведение в театре
25.Поведение в гостинице
26.Деловые приемы. Их виды
27.Подготовка и проведение приемов
28.Рассадка гостей за столом
29.Характеристика приемов
30.Правила поведения за столом
31.Этикет еды
32.Презентации
33.Национальные особенности делового общения.
34.Североамериканская деловая культура
35.Деловая культура востока и арабских стран.
36. Охарактнризуйте способность работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.
37.Охарактнризуйте способность к самоорганизации и самообразованию.

5.2. Темы письменных работ

Уровень 1
1. Особенности профессиональной этики
2. Виды профессиональной этики
3. Этика деловых отношений
4. Этика деятельности организаций
5. Этика деятельности руководителя
6. Деловое общение
7. Этика партнерских отношений в СКСиТ
8. Этика решения спорных вопросов и конфликтных ситуаций
9. Этикет как социальное явление
10. Повседневный этикет
11.Способность работать в команде

Уровень 2
12. Речевой этикет
13. Этикет делового человека
14. Особенности делового общения с иностранными партнерами
15. Международный этикет
16. Этикет деловых приемов
17. Этические нормы телефонного разговора
18. Толерантное восприятие социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий.
Уровень 3
19. Письменное деловое общение
20. Культура делового спора
21. Деловые подарки
22. Визитные карточки
23. Способность к самоорганизации и самообразованию

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов(оценочных средств),используемых при реализации дисциплины прилагается.

5.4. Перечень видов оценочных средств

1 Паспорт оценочных материалов (оценочных средств)
1.1 Перечень компетенций, формируемых дисциплиной (модулем), с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
1.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования
1.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, описание шкал оценивания
2 Контрольные задания для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Т.А. Кудинова, А.А. Кудинов, Н.В. Сумина	Психодиагностика и этика делового общения: совершенствование умений и навыков в коммуникационном процессе: учебное пособие	, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/psihodiagnostika-i-etika-delovogo-obshcheniya-sovershenstvovanie-umeniy-i-navykov-v-kommunikacionnom-processe

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Осипова, И. Н.	Этика и культура управления: учебное пособие	Москва: Форум, 2009	http://www.iprbookshop.ru/1135.html
Л2.2	Зубанова С. Г., Аникин Д. А.	Этика: Учебное пособие	Саратов: Научная книга, 2012	http://www.iprbookshop.ru/6272.html
Л2.3	Гуревич П. С.	Этика: Учебник для студентов вузов	Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2012	http://www.iprbookshop.ru/8542.html

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.4	Кикоть В. Я., Аминов И. И., Гришин А. А., Кикоть В. Я.	Профессиональная этика и служебный этикет: Учебник	Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2012	http://www.iprbookshop.ru/15449.html

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ, Каф. "МиБТ"; сост. Г.Е. Персиянова	Этика деловых отношений: метод. указания к практическим занятиям по дисциплине «Этика бизнеса»	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/etika-delovyh-otnosheniy-metodicheskie-ukazaniya-k-prakticheskim-zanyatiyam-po-discipline-etika-biznesa

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	2af5a83723634ede8a6df65ba5eca860 Психодиагностика и этика делового общения: совершенствование умений и навыков в коммуникационном процессе учебное пособие Т.А. Кудинова, А.А. Кудинов, Н.В. Сумина 2018 https://ntb.donstu.ru/content/psihodiagnostika-i-etika-delovogo-obshcheniya-sovershenstvovanie-umeniy-i-
Э2	RU/ЭБС IPR BOOKS/1135 978-5-91134-335-4 Этика и культура управления Учебное пособие Осипова И. Н. Москва: Форум 2009 159 с. http://www.iprbookshop.ru/1135.html
Э3	RU/ЭБС IPR BOOKS/6272 Этика Учебное пособие Зубанова С. Г., Аникин Д. А. Саратов: Научная книга 2012 Этика 159 с. http://www.iprbookshop.ru/6272.html
Э4	RU/ЭБС IPR BOOKS/8542 978-5-238-01023-6 Этика Учебник для студентов вузов Гуревич П. С. Москва: ЮНИТИ-ДАНА 2012 416 с.
Э5	RU/ЭБС IPR BOOKS/15449 978-5-238-01984-0 Профессиональная этика и служебный этикет Учебник Кикоть В. Я., Аминов И. И., Гришин А. А., Кикоть В. Я. Москва: ЮНИТИ-ДАНА 2012 559 с. http://www.iprbookshop.ru/15449.html
Э6	d050c3b2d06047db86a93e4a968c2b6f Этика деловых отношений метод. указания к практическим занятиям по дисциплине «Этика бизнеса» ДГТУ, Каф. "МиБТ"; сост. Г.Е. Персиянова Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ 2018 https://ntb.donstu.ru/content/etika-delovyh-otnosheniy-metodicheskie-ukazaniya-k-prakticheskim-zanyatiyam-po-discipline-etika-biznesa

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации(специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран PROJECTA; наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий);
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций(специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet).

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к

практическим занятиям, организации самостоятельной работы.
В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ.
Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Экономика

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 48
самостоятельная работа 24
часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	2		Итого	
Недель	17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	48	48	48	48
Сам. работа	24	24	24	24
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

, _____

д.э.н, Зав.каф., Н.В. Лазарева _____

Рецензент(ы):

Зам.директора ООО Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», О.В.Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины

Экономика

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8

Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.

Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель освоения дисциплины - формирование у студентов фундаментальных теоретических экономических знаний, основных методологических положений экономической организации общества и форм их реализации на различных уровнях хозяйствования,
1.2	практических навыков и соответствующих компетенций.
1.3	Задачами изучения дисциплины являются изучение экономических проблем в исторической перспективе, расширение знания студентов в области экономики, развитие способности студентов к пониманию и критическому осмыслению проблем современности, обсуждаемых в средствах массовой информации, экономической литературе, а также приобретение навыков последовательно и грамотно излагать свои мысли в устной и письменной форме.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Введение в профессию
2.1.2	Основы проектной деятельности
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Экономика и анализ деятельности предприятия
2.2.2	Бухгалтерский учёт
2.2.3	Организационно-управленческая практика
2.2.4	Преддипломная практика
2.2.5	Экономика и анализ деятельности предприятия

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-5.1: Определяет, анализирует, оценивает производственно-экономические показатели предприятий сервиса	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания видов, назначения и порядка расчета показателей производственно-экономической деятельности предприятия в сфере сервиса
Уровень 2	общие, но не структурированные знания видов, назначения и порядка расчета показателей производственно -экономической деятельности предприятия в сфере сервиса
Уровень 3	сформированные знания видов, назначения и порядка расчета показателей производственно-экономической деятельности предприятия в сфере сервиса
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения рассчитывать и анализировать основные показатели производственно-экономической деятельности сервисного предприятия
Уровень 2	частично освоенные умения рассчитывать и анализировать основные показатели производственно-экономической деятельности сервисного предприятия
Уровень 3	сформированные умения рассчитывать и анализировать основные показатели производственно-экономической деятельности сервисного предприятия
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки расчета показателей деятельности сервисного предприятия
Уровень 2	частично освоенные навыки расчета показателей деятельности сервисного предприятия
Уровень 3	сформированные навыки расчета показателей деятельности сервисного предприятия

УК-9.1: Знает основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных и социальных задач.	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания закономерностей функционирования современной экономики на микро и макроуровне, основных понятий, категорий и инструментов экономической теории и прикладных экономических дисциплин, необходимых для профессиональной деятельности
Уровень 2	общие, но не структурированные знания закономерностей функционирования современной экономики на микро и макроуровне, основных понятий, категорий и инструментов экономической теории и прикладных экономических дисциплин, необходимых для профессиональной деятельности
Уровень 3	сформированные знания закономерностей функционирования современной экономики на микро и макроуровне, основных понятий, категорий и инструментов экономической теории и прикладных экономических дисциплин, необходимых для профессиональной деятельности

Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения использовать полученные экономические знания в практической деятельности, основываясь на обоснованных экономических решениях в различных сферах деятельности хозяйствующего субъекта
Уровень 2	частично освоенные умения использовать полученные экономические знания в практической деятельности, основываясь на обоснованных экономических решениях в различных сферах деятельности хозяйствующего субъекта
Уровень 3	сформированные умения использовать полученные экономические знания в практической деятельности, основываясь на обоснованных экономических решениях в различных сферах деятельности хозяйствующего субъекта
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки применения основных положений и методов экономической теории для понимания основных закономерностей, тенденций и взаимосвязей развития в профессиональной сфере и для решения исследовательских и прикладных задач
Уровень 2	частично освоенные навыки применения основных положений и методов экономической теории для понимания основных закономерностей, тенденций и взаимосвязей развития в профессиональной сфере и для решения исследовательских и прикладных задач
Уровень 3	сформированные навыки применения основных положений и методов экономической теории для понимания основных закономерностей, тенденций и взаимосвязей развития в профессиональной сфере и для решения исследовательских и прикладных задач

УК-9.2: Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания возможностей применения экономических знаний для принятия управленческих решений и выполнения задач в профессиональной сфере
Уровень 2	общие, но не структурированные знания возможностей применения экономических знаний для принятия управленческих решений и выполнения задач в профессиональной сфере
Уровень 3	сформированные знания возможностей применения экономических знаний для принятия управленческих решений и выполнения задач в профессиональной сфере
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения использовать полученные экономические знания в практике формирования управленческих решений и обоснованных экономических решений в различных сферах деятельности хозяйствующего субъекта
Уровень 2	частично освоенные умения использовать полученные экономические знания в практике формирования управленческих решений и обоснованных экономических решений в различных сферах деятельности хозяйствующего субъекта
Уровень 3	сформированные умения использовать полученные экономические знания в практике формирования управленческих решений и обоснованных экономических решений в различных сферах деятельности хозяйствующего субъекта
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки применения экономических знаний в разработке и принятии обоснованныъх экономических управленческих решений
Уровень 2	частично освоенные навыки применения экономических знаний в разработке и принятии обоснованныъх экономических управленческих решений
Уровень 3	сформированные навыки применения экономических знаний в разработке и принятии обоснованныъх экономических управленческих решений

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	закономерности функционирования современной экономики на микро и макроуровне, основные понятия, категории и инструменты экономической теории и прикладных экономических дисциплин, необходимых для профессиональной деятельности;
3.1.2	возможности применения экономических знаний для принятия управленческих решений и выполнения задач в профессиональной сфере
3.1.3	виды, назначение и порядок расчета показателей производственно-экономической деятельности предприятия в сфере сервиса
3.2	**Уметь:**
3.2.1	использовать полученные экономические знания в практической деятельности, основываясь на обоснованных экономических решениях в различных сферах деятельности хозяйствующего субъекта
3.2.2	использовать полученные экономические знания в практике формирования управленческих решений и обоснованных экономических решений в различных сферах деятельности хозяйствующего субъекта

3.2.3	рассчитывать и анализировать основные показатели производственно-экономической деятельности сервисного предприятия
3.2.4	
3.3	**Владеть:**
3.3.1	навыками применения основных положений и методов экономической теории для понимания основных закономерностей, тенденций и взаимосвязей развития в профессиональной сфере и для решения исследовательских и прикладных задач;
3.3.2	навыками применения экономических знаний в разработке и принятии обоснованныъх экономических управленческих решений
3.3.3	навыками расчета показателей деятельности сервисного предприятия

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Предмет и принципы экономической науки. категории и принципы экономических знаний в различных сферах при выполнении практических задач /Лек/	2	2	УК-9.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.2	Предмет и принципы экономической науки. /Пр/	2	2	УК-9.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.3	категории и принципы экономических знаний в различных сферах при выполнении практических задач /Пр/	2	2	УК-9.1	Л1.1Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.4	Предмет и принципы экономической науки. категории и принципы экономических знаний в различных сферах при выполнении практических задач /Ср/	2	2	УК-9.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.5	Собственность и экономика /Лек/	2	2	УК-9.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.6	Собственность и экономика /Пр/	2	4	УК-9.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.7	Собственность и экономика /Ср/	2	2	УК-9.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.8	Процесс производства в народном хозяйстве /Лек/	2	2	УК-9.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.9	Процесс производства в народном хозяйстве /Пр/	2	4	УК-9.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

1.10	Процесс производства в народном хозяйстве /Ср/	2	4	УК-9.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.11	Рынок: функции, структура. Товар и деньги как центральные категории рыночного хозяйства (лекция-дискуссия) /Лек/	2	2	УК-9.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.12	Рынок: функции, структура. /Пр/	2	2	УК-9.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.13	Товар и деньги как центральные категории рыночного хозяйства (решение проблемных задач) /Пр/	2	2	УК-9.1	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.14	Товар и деньги как центральные категории рыночного хозяйства. /Ср/	2	4	УК-9.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.15	Рыночный механизм и его элементы /Лек/	2	2	УК-9.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.16	Понятие рынка и его субъектов /Пр/	2	2	УК-9.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.17	Рыночный механизм и его элементы /Пр/	2	2	УК-9.1	Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.18	Рыночный механизм и его элементы /Ср/	2	4	УК-9.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.19	Предприятия в рыночной экономике. Принципы и алгоритмы принятия экономических решений и порядка их обоснования (лекция-дискуссия) /Лек/	2	2	ОПК-5.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.20	Предприятия в рыночной экономике. Принципы и алгоритмы принятия экономических решений и порядка их обоснования /Пр/	2	2	ОПК-5.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.21	Факторные доходы и расходы (решение проблемных задач) /Пр/	2	2	ОПК-5.1	Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.22	Факторные доходы и расходы. /Ср/	2	4	ОПК-5.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

1.23	Национальная экономика: структура и измерение результатов /Лек/	2	2	ОПК-5.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.24	Национальная экономика: структура и измерение результатов /Пр/	2	2	ОПК-5.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.25	Цикличность и экономический рост /Пр/	2	2	УК-9.1	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.26	Модель совокупного спроса и предложения /Лек/	2	2	УК-9.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.27	Международные экономические отношения /Пр/	2	2	УК-9.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.28	Модель совокупного спроса и предложения /Пр/	2	2	УК-9.1	Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.29	Международные экономические отношения /Ср/	2	4	УК-9.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.30	Подготовка к сдаче экзамена /Экзамен/	2	35,7	ОПК-5.1 УК-9.1 УК-9.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.31	Прием экзамена /ИКР/	2	0,3	ОПК-5.1 УК-9.1 УК-9.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры. Перед экзаменом студенту необходимо полностью выполнить все задания к практическим занятиям, подготовить и защитить самостоятельную работу. При наличии задолженности по текущей аттестации по данной дисциплине студент к экзамену не допускается. Экзамен по дисциплине предусмотрен в устной форме по билетам.

Вопросы для экзамена:

1.Предмет и функции «экономики».
2.Экономические категории и экономические законы.
3.Методологические основы экономической науки.
4.Экономическая система общества
5.Собственность как экономическая категория.
6.Классификация собственности.
7.Разгосударствление и приватизация. Формы и методы приватизации.
8.Особенности приватизации в России.
9.Производство микро и макро уровне. Производственная функция.
10. Принципы и алгоритмы принятия экономических решений и порядка их обоснова-ния
11.Производственные ресурсы и факторы.
12.Оценка затрат на мероприятия по охране труда и защите окружающей среды
13.Рынок и условия его развития.

14.Функции рынка
15.Структура, виды, сегментация рынка
16.Рыночная инфраструктура и субъекты рынка
17.Товар и его свойства. Классификация товаров.
18.Стоимость товара и ее измерение.
19.Деньги: сущность, функции и виды. Общая характеристика денежного обращения.
20.Денежная система: сущность и типы. Денежная реформа.
21.Конкуренция: сущность и виды. Формы конкурентной борьбы.
22.Спрос и его детерминанты.
23.Предложение и его детерминанты.
24.Цена и ее функции. Равновесие цены.
25.Преимущества и недостатки рынка.
26.Фирмы и предприятия.
27.Основные положения теории фирм.
28.Факторы повышения доходности деятельности предприятий.
29.Издержки и ценообразование на предприятии.
30. Виды затрат на предприятии
31. Расчет затрат при организации охраны труда, охраны окружающей среды и без-опасности в чрезвычайных ситуациях на промышленных предприятиях
32.Сущность и классификация доходов.
33.Зарплата и ее характеристика.
34.Рента как доход собственника земли.
35.Процент и дивиденд, их характеристики
36.Прибыль как доход от предпринимательской деятельности.
37.Структура национальной экономики и макроэкономика.
38.Проблемы национальной экономики.
39.Основные макроэкономические показатели.
40.Функции государства и методы государственного регулирования.
41.Цели и объекты государственного регулирования экономики.
42.Характеристика основных видов экономической политики государства (КДП, фи-нансовая политика, социальная политика, перераспределительная политика).
43.Совокупный спрос и совокупное предложение.
44. Экономические решения в различных областях жизнедеятельности
45.Равновесие и его нарушение.
46.Сущность цикличности и стабилизационная политика.
47.Экономический рост.
48.Открытая и закрытая экономика.
49.Структура мирового хозяйства. Мировая торговля.
50.Особенности валютных отношений

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация студентов проводится преподавателями, ведущими практические занятия по дисциплине в форме оценивания доклада и выполнения контрольной работы.
Доклад должен включать введение, основную часть и заключение.
Введение должно содержать обоснование актуальности выбранной темы, краткую характеристику современного состояния рассматриваемого вопроса.
Указываются цель и задачи работы, объект исследования, выполненные разработки и элементы новизны, привнесенные в процессе написания работы. Перечисляются проблемы, которые необходимо решить в рамках выбранной темы.
Основная часть доклада должна содержать вопросы, предусмотренные в плане работы. Описываются теоретические положения, раскрывающие сущность рассматриваемой проблемы, анализируются собранные материалы, характеризующие практическую сторону объекта исследования. Этот раздел работы следует иллюстрировать таблицами, схемами (диаграммами), фотографиями, проспектами и другими материалами.
В заключении должны быть отражены выводы и предложения, полученные в результате предшествующей работы. Их следует формулировать четко и по пунктам.
Список литературы включает составленный в алфавитном порядке перечень современных законодательных и нормативных актов, актуальной учебной, научной литературы, научных статей, статистических сборников и прочих использованных источников за последние три года.
Темы докладов:
1. Представление о предмете экономической теории на разных этапах ее формирования.
2. Изменение реальной экономики и развитие экономической теории: особенности и взаимосвязь.
3. Формы и методы конкурентной борьбы на совершенных и несовершенных рынках.
4. Конкуренция и ее роль в современном хозяйственном механизме.
5. Монополизм и антимонопольное регулирование в рыночной экономике.
6. Домохозяйства как субъекты рыночных отношений.
7. Семейный бюджет, источники его формирования.
8. Теория трудовой стоимости и теория предельной полезности: сравнительный анализ.
9. Показатели эластичности и их применение при анализе и прогнозировании рыночных процессов.
10. Экономическая теория предпринимательства.

11. Предпринимательство по законам России.
12. Современные формы организации бизнеса: сущность, преимущества, недостатки.
13. Акционерная форма хозяйствования и ее роль в условиях перехода к рыночной экономике.
14. Малый бизнес в рыночной экономике: значение, проблемы, перспективы.
15.Частная собственность. Ее преимущества и недостатки. Тенденции и перспективы развития в России.
16. Интеллектуальная собственность. Проблема «утечки мозгов».
17. Аренда как форма хозяйствования - мировой опыт и перспективы развития в России.
18.Государственная и муниципальная формы собственности в экономических системах.
19.Приватизация: сущность, механизм осуществления, противоречия, мировой опыт.
20.Рынок труда в России: современное состояние и перспективы.
21. Безработица как элемент современного рынка труда.
22.Проблемы распределения доходов и социальной защищенности в условиях рыночной экономики.
23.Инфляция: сущность, причины, социально-экономические последствия, механизм регулирования.
24. Взаимосвязь безработицы и инфляции: кейнсианская и монетари-стская трактовка.
25.Цикличность-закономерность экономического развития.
26. Теория длинных волн в экономике (Н.Д. Кондратьев, И. Шумпе-тер).
27. Экономический рост: факторы, типы, основные модели.
28. Экономический рост и экологические проблемы.
29. Информационная экономика и становление нового типа экономического роста.
30. Экономическая теория общественного благосостояния.
31. Инновационные и инвестиционные факторы экономического роста.
32. Проблемы формирования и использования человеческого капитала.
33.Государственное регулирование экономики: необходимость, формы, пределы. Основные концепции по проблемам государственного регулирования.
34. Проблемы становления рыночной инфраструктуры в России.
35.Страхование коммерческого и хозяйственного риска как важнейшее звено инфраструктуры рынка.
36. Коммерция как форма хозяйственной деятельности в рыночной экономике.
37. Формирование рынка недвижимости в России. ' ,
38. Теория денег и законы денежного обращения.
39.Денежная политика и ее эффективность: кейнсианская и монета-ристская трактовка.
40. Инфляционные процессы в России: причины, характеристика, пути преодоления. 41 .Финансовая система как элемент рыночной инфраструктуры.
42.Денежно-кредитная политика Центрального банка России на современном этапе.
43.Проблемы функционирования коммерческих банков России.
44. Надежность и стабильность банковской системы и роль Центрального банка.
45.Небанковские финансовые институты, их место и роль в рыночной экономике. (Страховые компании, пенсионные фонды, взаимные фонды и пр.).
46. Финансовые рынки, ценные бумаги и фондовая биржа.
47. Фискальная политика государства и ее эффективность.
48.Налоговая система России: сущность, характеристика, проблемы.
49.Биржа как инструмент рынка. Развитие отечественной биржевой торговли.
50.Свободные экономические зоны: сущность, возможности.
51. Проблемы открытости национальной экономики и интеграционных процессов в мировой экономике.
52. Сущность и динамика глобальных экономических проблем современности.5 3. Теория сравнительных преимуществ.
54. Эволюция международной валютной системы.
55.Транснациональный капитал и механизм его функционирования.
56. Международные валютные рынки и валютное регулирование. Международный валютный фонд (МВФ).
57. Развитие общества и основные подходы к его периодизации.
58.Современное постиндустриальное общество и парадоксы постиндустриальной экономики.
59. Социально-экономическое содержание переходного периода в России.
60. Экономическая безопасность как основа обеспечения национальной безопасности в России.
Контрольная работа представляет собой сквозное занятие по основным темам курса по вариантам.
контрольная работа включает в себя следующие разделы:
1 Расчет трудовых показателей
2 Расчет показателей использования основных производственных фондов
3 Расчет показателей использования оборотных средств
4 Расчет себестоимости производства продукции, в частности затрат при организации охраны труда, охраны окружающей среды и безопасности в чрезвычайных ситуациях на про-мышленных предприятиях
5 Расчет прибыли, остающейся в распоряжении предприятия
6 Расчет уровня рентабельности производства и капитала
7 Обоснование экономических решений в различных областях жизнедеятельности

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Конспект лекций, практические задания, вопросы к экзамену, комплект тестов

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Нуралиев С.У., Нуралиева Д.С.	Экономика: Учебник	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018	http://znanium.com/catalog/document?id=14549
Л1.2	Лукашенко М. А., Алавердов А. Р., Безнощенко Д. В., Ионова Ю. Г., Свирина Е. М.	Экономика: тетрадь-практикум	Москва: Синергия, 2018	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495817
Л1.3	Лукашенко М. А., Алавердов А. Р., Безнощенко Д. В., Ионова Ю. Г., Свирина Е. М.	Экономика: учебник	Москва: Синергия, 2018	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495818

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Щеглов, А. Ф.	Экономика: учебно-методическое пособие	Москва: Российский государственный университет правосудия, 2017	http://www.iprbookshop.ru/65881.html
Л2.2	Дробышева Л. А.	Экономика, маркетинг, менеджмент	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017	http://znanium.com/go.php?id=415015

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ, АК; сост. Г.Р. Легонькая	Методические указания для изучения дисциплины "Экономика"	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/metodicheskie-ukazaniya-dlya-izucheniya-discipliny-ekonomika

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Экономика Нуралиев С. У., Нуралиева Д. С. Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К" 2018 432 с.
Э2	Экономика тетрадь-практикум Лукашенко М. А., Алавердов А. Р., Безнощенко Д. В., Ионова Ю. Г., Свирина Е. М. Москва: Синергия 2018 80 с.
Э3	Экономика учебник Лукашенко М. А., Алавердов А. Р., Безнощенко Д. В., Ионова Ю. Г., Свирина Е. М. Москва: Синергия 2018 384 с.
Э4	Экономика Учебно-методическое пособие Щеглов А. Ф. Москва: Российский государственный университет правосудия 2017 Экономика 184 с.
Э5	Экономика, маркетинг, менеджмент Дробышева Л. А. Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К" 2017 152 с.
Э6	Методические указания для изучения дисциплины "Экономика" ДГТУ, АК; сост. Г.Р. Легонькая Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ 2018

6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Microsoft Windows (лицензионное ПО)
6.3.1.2	Пакет офисных программ Microsoft Office (лицензионное ПО)
6.3.1.3	Acrobat DC (свободно распространяемое ПО)
6.3.1.4	Консультант Плюс (отечественное лицензионное ПО)
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Справочная правовая система (СПС) КонсультантПлюс: http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	К-208
7.2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации
7.3	(Специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: ноутбук ASUS X53U;, демонстрационный экран PROJECTA; наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий)
7.4	В-202
7.5	Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций
7.6	(специализированная мебель;
7.7	технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся).

В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям.

В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций.

Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах.

Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике.

Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно.

Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ.

Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся».

Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета.

Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций обучающихся по всему объему учебной дисциплины, изученному в семестре, в котором стоит форма контроля в соответствии с учебным планом.

Промежуточный контроль по дисциплине проводится в форме экзамена и является формой оценки качества освоения обучающимся образовательной программы по дисциплине.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Физика

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Общеобразовательные дисциплины**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 48
самостоятельная работа 59,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты с оценкой 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	1		Итого	
Недель	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	48	48	48	48
Сам. работа	59,8	59,8	59,8	59,8
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

К.т.н., доц., Левшенков В.Н. _____

Рецензент(ы):

Зам.директора ООО "Ориент" Г.Д. Попова _____

*Директор ООО "МС-К" О.В. Сорокина*_____

Рабочая программа дисциплины
Физика

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от 24.04.2020 №
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой Кудашина Валентина Львовна

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой Кудашина Валентина Львовна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой Кудашина Валентина Львовна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой Кудашина Валентина Львовна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой Кудашина Валентина Львовна

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью освоения дисциплины "Физика" является формирование у обучающихся компетенций, предусмотренных ФГОС ВО, что достигается в процессе формирования у обучающихся четкого мировозрения о естественно-научной картине мира на основе понятий, законов и теорий современной и классической физики; формирования представлений о методологии науки на примере классической и современной экспериментальной и теоретической физики; адаптации обучающихся к восприятию материала учебных дисциплин, базирующихся на физических принципах, законах, явлениях и моделях.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Обучающийся должен обладать основополагающими элементами научного знания методологического, систематизирующего и мировоззренческого характера.
2.1.2	Необходимо знание математики и физики в объеме средней школы.
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Исследовательская практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-7.1: Обеспечивает соблюдение требований безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности	
Знать:	
Уровень 1	научные методы исследования физических процессов
Уровень 2	основные физические явления и законы
Уровень 3	основные физические концепции и теории классической и современной физики
Уметь:	
Уровень 1	выделять в представленной информации главное и второстепенное
Уровень 2	воспринимать, обобщпть и анализировать полученную информацию
Уровень 3	системно анализировать и выбирать основные физические концепции создания и функционирования производственных систем
Владеть:	
Уровень 1	основными навыками применения физических законов и явлений в профессиональной деятельности
Уровень 2	способами ориентации в профессиональных источниках информации
Уровень 3	навыками написания доклада, реферата, выступления перед аудиторией, участия в научной дискуссии

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	фундаментальные законы природы и основные физические законы в области механики, термодинамики, электромагнетизма, оптики, квантовой, атомной и ядерной физики.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	применять физические законы для решения профессиональных задач в области техносферной безопасности.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	навыками практического применения законов физики, измерения физических величин и математической обработки результатов измерения.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1. Физические основы классической механики.						
1.1	Кинематика и динамика материальной точки. Кинематика и динамика поступательного и вращательного движения твердого тела. Закон сохранения энергии. Законы сохранения импульса и момента импульса. /Лек/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

1.2	Основы специальной теории относительности. /Лек/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.3	Реактивное движение. Уравнение Мищерского. Формула Циолковского. /Ср/	1	1	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.4	Всемирное тяготение. /Ср/	1	1	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.5	Соударение двух тел. Движение в центральном поле сил. /Ср/	1	1	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.6	Законы сохранения: импульса, энергии,момента импульса. /Пр/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.7	Основы специальной теории относительности. /Пр/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.8	Изучение прямолинейного равноускоренного движения. Изучение вращательного движения. Изучение колебательного движения. Измерение вязкости жидкостей и газов. /Лаб/	1	4	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
	Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика.						
2.1	Основные представления молекулярно-кинетической теории. Статистические распределения. Основы термодинамики: первое,второе и третье начала термодинамики. /Лек/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

2.2	Элеменнты механики и жидкостей газов. /Ср/	1	1	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
2.3	Элементы физики жидкого и твердого состояния вещества. /Ср/	1	1	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
2.4	Физика поверхностных явления. /Ср/	1	1	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
2.5	Фазовые переходы первого и второго рода. Динамика состояния. Тройная точка. /Ср/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
2.6	Процессы переноса в газах: диффузия,теплопроводность,вязкость. /Ср/	1	1	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
2.7	Основыне газовые законы. Классическая статитстика. /Пр/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
2.8	Законы термодинамики. /Пр/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
	Раздел 3. Электричество и магнетизм.						
3.1	Электростатика в вакууме и веществе. Магнитостатика в вакууме и веществе. Действие магнитного и электрического полей на движущиеся заряды и проводники с током. Уравнения Максвелла. /Лек/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

3.2	Постоянный электрический ток и его характеристики. Решение задач. /Ср/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
3.3	Электрический ток в эликтролитах и вакууме. /Ср/	1	1	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
3.4	Электропроводность газов. /Ср/	1	1	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
3.5	Электрическое поле плоского конденсатора. Изучение компенсационного метода измерений. /Лаб/	1	4	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
3.6	Магнитные свойства вещества. Магнитные свойства атомов. /Ср/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
3.7	Природа Диа, пара и ферромагнетизма. /Ср/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
3.8	Явление электромагнитной индукции. /Ср/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
3.9	Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Явление самоиндукции. Индуктивность. /Ср/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

3.10	Расчет электрический и магнитных полей в вакууме и средах. /Пр/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
3.11	Постоянный электрический ток и его характеристики. /Пр/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
	Раздел 4. Колебания и волны.						
4.1	Упругие и электромагнитные волны. /Лек/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
4.2	Гармонические колебания. Уравнение гармонических колебаний. Энергия колебательного движения. /Ср/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
4.3	Сложение колебаний одного направления. Сложение взаимно перпендикулярных колебаний. /Ср/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
4.4	Затухающие колебания. Декремент, добротность. /Ср/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
4.5	Вынужденные колебания. Резонанс. /Ср/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
4.6	Электрические колебания. Переменный ток. /Ср/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

4.7	Электромагнитные колебания в колебательном контуре. /Ср/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
4.8	Элементы геометрической оптики. Законы геометрической оптики. Принцип Ферма. Полное внутрение отражение. /Ср/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
4.9	Способы получения интерференционных световых пучков. Интерференция в тонких пленках. Полосы равной толщины и равного наклона. Просветление оптики. /Ср/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
4.10	Дифракционная решетка. Разрешающая способность оптических приборов. Дифракция на пространственной решетке. Формула Вульфа-Бреггов. /Ср/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
4.11	Поляризация волн. Естественный и поляризованный свет. Закон Малюса. Поляризация света при отражении и преломлении. Закон Брюстера. /Ср/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
4.12	Распространение электромагнитных волн в веществе. Дисперсия. Электронная теория дисперсии. Поглощение света. Закон Бугера. Рассеяние света. Закон Рэлея. /Ср/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
4.13	Механические и электромагнитные колебания. /Пр/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
4.14	Интерференция и дифракция волн. /Пр/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

4.15	Исследование свойств прозрачной дифракционной решетки. Дисперсия. Наблюдение спектров. /Лаб/	1	4	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
	Раздел 5. Квантовая физика. Физика атомов. Элементы физики твердого тела. Ядерная физика. Физика элементарных частиц.						
5.1	Принципы квантовой механики: гипотеза де Бройля и ее экспериментальное подтверждение, корпускулярно-волновой дуализм в микромире, соотношение неопределенностей Гейзенберга. Волновая функци и ее статистический смысл, уравнение Шредингера. Квантовые состояния атомов: атом водорода, квантовые числа, принцип Паули, строение многоэлектронных атомов, периодическая система элементов Д.И. Менделеева. /Лек/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
5.2	Тепловое излучение. Законы Кирхгофа. Законы излучения абсолютно черного тела. Формула Рэлея-Джинса. Ультрафиолетовая катастрофа. /Ср/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
5.3	Гипотеза квантов энергии. Формула Планка. Фотоэффект. Законы Столетова. Законы фотоэффекта. Формула Эйнштейна. Квантово-волновой дуализм света. /Ср/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
5.4	Исследование законов теплового излучения. /Лаб/	1	4	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
5.5	Опыт Франка и Герца. Боровская модель атома водорода. /Ср/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
5.6	Инверсия квантовых состояний вещества. Спонтанное и вынужденное излучение. Коэффициенты Эйнштейна. Усиление электромагнитного поля в среде с отрицательными потерями. Принцип работы лазера. Понятие о голографии. /Ср/	1	3	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

5.7	Элементы физики твердого тела: зонная теория твердого тела, металлы,диэлектрики,полупроводники по зонной теории. /Ср/	1	3,8	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
5.8	Квантовая статистика. Фермионы и бозоны. /Ср/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
5.9	Строение атомного ядра: состав и характеристики атомного ядра, масса и энергия связи ядра, модели атомного ядра, ядерные силы. Радиоактивность: виды радиоактивности, закон радиоактивного распада. Ядерные реакции. /Лек/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
5.10	Космические лучи: происхождение,состав. Электронно-фотонные ливни. Методы исследований космических лучей. /Ср/	1	1	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
5.11	Элементарные частицы: виды взаимодействий, классификация элементарных частиц, частицы и античастицы, систематика элементарных частиц: лептоны, кварки, калибровочные бозоны. /Лек/	1	2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
5.12	Элементарные частицы. /Ср/	1	1	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
5.13	Сдача зачета. /ИКР/	1	0,2	ОПК-7.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы к экзамену:
1. Кинематика и динамика материальной точки.
2. Кинематика и динамика поступательного и вращательного движения твердого тела.
3. Законы сохранения: закон сохранения импульса, закон сохранения момента импульса, закон сохранения энергии.
4. Реактивное движение. Уравнение Мещерского, Формула Циолковского.
5. Основы специальной теории относительности: опыт Майкельсона, постулаты Эйнштейна, преобразования Лоренца и

следствия из них, релятивистский импульс, основное уравнение релятивистской динамики, взаимосвязь массы и энергии, связь между энергией и импульсом.
6. Всемирное тяготение: закон всемирного тяготения, гравитационное поле, принцип эквивалентности, космические скорости.
7. Соударение двух тел. Движение в центральном поле сил.
8. Элементы механики жидкостей и газов.
9. Основные представления молекулярно-кинетической теории.
10. Статистические распределения.
11. Уравнение состояния идеального газа.
12. Уравнение состояния реального газа.
13. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории.
14. Основы термодинамики. Первое и второе начала термодинамики.
15. Статистическое истолкование второго начала термодинамики. Формула Больцмана. Порядок и беспорядоке в природе.
16. Элементы физики жидкого и твердого состояния вещества.
17. Физика поверхностных явлений.
18. Фазовые переходы 1 и 2 рода. Динамика состояния. Тройная точка.
19. Процессы переноса в газах: диффузия, теплопроводность, вязкость.
20. Электростатика в вакууме и веществе.
21. Постоянный электрический ток и его характеристики.
22. Основы электронной теории.
23. Электрический ток в электролитах и вакууме.
24. Электропроводность газов.
25. Магнитостатика в вакууме и веществе.
26. Действие магнитного и электрического полей на движущиеся заряды и проводники с током.
27. Магнитное поле в веществе. Намагничивание магнетиков. Напряженность магнитного поля. Магнитная восприимчивость. Относительная магнитная проницаемость.
28. Магнитные свойства вещества. Магнитные свойства атомов.
29. Природа диамагнетизма.
30. Природа парамагнетизма.
31. Природа ферромагнетизма. Кривая намагничивания ферромагнетиков. Доменная структура и механизм намагничивания ферромагнетиков.
32. Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца.
33. Явление самоиндукции. Индуктивность.
34. Энергия магнитного поля.
35. Уравнения Максвелла в интегральной и дифференциальной формах.
36. Значение теории Максвелла.
37. Вопросы к экзамену:
38. Гармонические колебания.
39. Уравнения гармонических колебаний.
40. Энергия колебательного движения.
41. Сложение колебаний одного направления.
42. Биения.
43. Сложение взаимно-перпендикулярных колебаний.
44. Затухающие колебания. Декремент. Добротность.
45. Вынужденные колебания. Резонанс.
46. Электрические колебания. Переменный ток.
47. Электромагнитные колебания в колебательном контуре.
48. Элементы геометрической оптики. Законы геометрической оптики.
49. Принцип Ферма.
50. Полное внутреннее отражение.
51. Упругие волны. Виды волн.
52. Уравнения плоской волны.
53. Уравнения сферической волны.
54. Волновое уравнение.
55. Динамика волнового процесса.
56. Энергия волны. Вектор Умова.
57. Электромагнитные волны.
58. Волновое уравнение для электромагнитного поля.
59. Плоская электромагнитная волна.
60. Энергия электромагнитных волн. Плотность энергии.
61. Способы генерации электромагнитных волн.
62. Волновая оптика.
63. Интерференция волн.
64. Способы получения интерференционных световых пучков.
65. Расчет интерференционной картины от двух источников.
66. Дифракция волн. Принцип Гюйгенса-Френеля.
67. Метод зон Френеля.
68. Дифракция волн в щели.

69. Интерференция в тонких пленках.
70. Полосы равной толщины и равного наклона.
71. Просветление оптики.
72. Дифракционная решетка.
73. Разрешающая способность оптических приборов.
74. Дифракция на пространственной решетке. Формула Вульфа-Брэггов.
75. Поляризация волн.
76. Естественный и поляризованный свет. Закон Малюса.
77. Поляризация света при отражении и преломлении. Закон Брюстера.
78. Распространение электромагнитных волн в веществе.
79. Дисперсия. Электронная теория дисперсии.
80. Поглощение света. Закон Бугера.
81. Рассеяние света. Закон Рэлея.
82. Эффект Вавилова-Черенкова.
83. Тепловое излучение. Закон Кирхгофа.
84. Законы излучения абсолютного черного тела.
85. Формула Рэлея-Джинса. Ультрафиолетовая катастрофа.
86. Гипотеза квантов энергии. Формула Планка.
87. Фотоэффект. Законы Столетова.
88. Законы фотоэффекта. Формула Эйнштейна.
89. Квантово-волновой дуализм света.
90. Гипотеза де Бройля и ее экспериментальное подтверждение.
91. Корпускулярно-волновой дуализм в микромире.
92. Соотношение неопределенностей Гейзенберга.
93. Волновая функция и ее статистический смысл.
94. Уравнение Шредингера.
95. Частица в бесконечно глубокой потенциальной яме.
96. Строение многоэлектронных атомов. Квантовые числа. Принцип Паули.
97. Квантово-механическая модель атома водорода.
98. Периодическая таблица элементов Д.И. Менделеева.
99. Опыт Франка и Герца. Боровская модель атома водорода.
100. Инверсия квантовых состояний вещества.
101. Спонтанное и вынужденное излучения.
102. Коэффициенты Эйнштейна.
103. Усиление электромагнитного поля в среде с отрицательными потерями.
104. Принцип работы лазера.
105. Понятие о голографии.
106. Элементы физики твердого тела: зонная теория твердого тела.
107. Металлы, диэлектрики, полупроводники по зонной теории.
108. Квантовая статистика. Фермионы и бозоны.
109. Строение атомного ядра. Состав и характеристики атомного ядра.
110. Масса и энергия связи ядра.
111. Модели атомного ядра.
112. Ядерные силы.
113. Радиоактивность. Виды радиоактивности.
114. Закон радиоактивного распада. Активность источника радиоактивного излучения.
115. Ядерные реакции. Типы ядерных реакций.
116. Законы сохранения в ядерных реакциях.
117. Цепные ядерные реакции.
118. Ядерные реакторы.
119. Принципы работы атомной электростанции.
120. Термоядерные реакции.
121. Проблемы управляемого термоядерного синтеза.
122. Космические лучи: происхождение, состав.
123. Электронно-фотонные ливни.
124. Методы исследования космических лучей.
125. Элементарные частицы: виды взаимодействий.
126. Классификация элементарных частиц.
127. Частицы и античастицы.
128. Систематика элементарных частиц. Кварки. Лептоны. Калибровочные бозоны.
129. Современная физическая картина мира: физика элементарных частиц и космология.
130. Иерархия структур материи. Эволюция Вселенной.

5.2. Темы письменных работ

Примерные темы рефератов:

1. Значение статического электричества в науке и технике.
2. Электроизмерительные приборы.
3. Тепловые машины и развитие техники.

4. О магните, магнитных телах и большом магните Земли.
5. Электричество в быту.
6. Простые механизмы и их применение.
7. Трение – наш «друг» и «враг».
8. Колебания, волны, звук и здоровье человека.
9. Теплопередача в природе и технике.
10. Дисперсия – тайна солнечного света.
11. Атом и люди.
12. Современное воздухоплавание.
13. Влажность воздуха и ее значение.
14. Опыты Резерфорда.
15. От водяного колеса до турбины.
16. Природа шаровой молнии.
17. Сила земного притяжения.
18. Источники электрической энергии.
19. Цвет и его свойства.
20. Взаимодействие и силы в природе.
21. Инерция в нашей жизни.
22. Открытие электрона.
23. Старое и новое об элементах и батареях.
24. Геометрическая оптика
25. Голография: основные принципы и применение
26. Интерференция света
27. Квантовая природа света
28. Микроскоп
29. Оптические инструменты
30. Определение скорости света
31. Проекционный аппарат
32. Профессии жидких кристаллов
33. Свет – электромагнитная волна.
34. Солнечная энергетика
35. Спектры. Спектральный анализ и его применение
36. Спектры и спектральный анализ в физике
37. Устройство, назначение, принцип работы, типы и история телескопа
38. Фотоаппарат
39. Фотоэффект
40. Элементарная теория радуги
41. Термопара
42. Тепловые двигатели
43. Тепловидение
44. Теплоэнергетика
45. Теплопроводность
46. Физические основы явления выстрела
47. Холод из угля
48. Источники энергии
49. Аккумулятор
50. Водородная энергетика
51. Действие электрического тока на организм человека
52. Изучение основных правил работы с радиоизмерительными приборами.
53. Ионизирующие излучения и их практическое использование
54. Применение магнитов
55. Применение лазера
56. Профессия жидких кристаллов
57. Производство электроэнергии на гидростанциях
58. Применение лазеров в технологических процессах
59. Пьезоэлектрический эффект, применение в науке и технике
60. Распространение радиоволн
61. Современная спутниковая связь, спутниковые системы
62. Трансформаторы
63. Трехфазный ток
64. Физические основы работы современного компьютера
65. Фотоэлектрические преобразователи энергии
66. Что же такое электрический ток
67. Шаровая молния
68. Экспериментальное обнаружение электромагнитных волн
69. Электрический ток в проводниках и полупроводниках
70. Электродинамика
71. Электрический ток в жидкостях (электролитах)

72.	Электроэнергия
73.	Электрический ток в газах
74.	Электростанции
75.	Электрический ток в неметаллах
76.	Электрический ток. Источники электрического тока.
77.	Электростатика
78.	Электрические токи в человеке
79.	Явление резонанса
80.	Атомная физика
81.	Атомное ядро
82.	Вещество в состоянии плазмы
83.	Гамма-излучение
84.	Дифракция электронов. Электронный микроскоп
85.	Защита от электромагнитных излучений
86.	Изучение и разработка очистки стоков от ионов тяжелых металлов
87.	Излучение
88.	История открытия радиоактивности
89.	История открытий в области строения атомного ядра
90.	Лучевая терапия
91.	Материалы ядерной энергетики
92.	Первичные источники питания и термоядерная энергия
93.	Радиационный режим в атмосфере
94.	Термоядерный синтез
95.	Термоядерный реактор
96.	Термоядерного синтез для производства электроэнергии в России и проблемы этого проекта для общества
97.	Термоядерная энергия
98.	Углеродные нанотрубки
99.	Ядерная энергия и ядерные энергетические установки
100.	Ядерная физика

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов (оценочных средств) по дисциплине прилагается.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Вопросы для текущего контроля (опрос на практическом и лабораторном занятии), тестовые задания, реферат, ситуационные задания, вопросы к промежуточной аттестации (вопросы к зачету).

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Никеров В.А.	Физика для вузов. Механика и молекулярная физика	М.: Дашков и К, 2015	
Л1.2	Никеров В. А.	Физика для вузов: Механика и молекулярная физика	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017	http://znanium.com/go.php?id=415061
Л1.3	Кощуг Д.Г., Кротова О.Д.	Физика минералов: учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017	http://znanium.com/go.php?id=557977

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Бигдай, Е. В., Вихров, С. П., Гривенная, Н. В., Вихров, С. П., Самойлов, В. О.	Биофизика для инженеров. Том 2. Биомеханика, информация и регулирование в живых системах: учебное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2019	http://www.iprbookshop.ru/79615.html
Л2.2	Малярова, О. В.	Физика в формулах и схемах	Санкт-Петербург: Виктория плюс, 2016	http://www.iprbookshop.ru/58083.html

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.3	Барсуков, В. И., Дмитриев, О. С.	Молекулярная физика и начала термодинамики: учебное пособие	Тамбов: Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015	http://www.iprbookshop.ru/63873.html
Л2.4	Головин, Ю. М., Ляшенко, Ю. П., Холодилин, В. Н., Поликарпов, В. М.	Общая физика. Молекулярная физика и термодинамика. Атомная, квантовая и ядерная физика. Физика твёрдого тела: лабораторный практикум	Тамбов: Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2013	http://www.iprbookshop.ru/63881.html
Л2.5	Обвинцева, Н. Ю., Рычкова, О. В.	Физика. Молекулярная физика и термодинамика: сборник задач	Москва: Издательский Дом МИСиС, 2016	http://www.iprbookshop.ru/64209.html
Л2.6	Петрова, Г. Г., Панчишкина, И. Н., Петров, А. И.	Физика атмосферы: учебное пособие	Ростов-на-Дону: Издательство Южного федерального университета, 2015	http://www.iprbookshop.ru/78753.html
Л2.7	Павлов С.В., Скипетрова Л.А.	Общая физика: сборник задач: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018	http://znanium.com/go.php?id=923812

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	В.С. Кунаков, Т.В. Шкиль, И.В. Мардасова	Методические рекомендации для студентов по изучению дисциплины «Физика»: методические рекомендации	, 2013	https://ntb.donstu.ru/content/metodicheskie-rekomendacii-dlya-studentov-po-izucheniyu-discipliny-fizika
Л3.2	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Дмитриева, Е. И. Физика : учебное пособие / Е. И. Дмитриева. — 2-е изд. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 143 с. — ISBN 978-5-4486-0445-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/79822.html
Э2	Перминов, А. В. Общая физика. Задачи с решениями : задачник / А. В. Перминов, Ю. А. Барков. — Саратов : Вузовское образование, 2020. — 725 с. — ISBN 978-5-4487-0603-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/95156.html
Э3	Механика : учебно-методическое пособие с контрольными заданиями для студентов дневной формы обучения / составители В. А. Козлов, М. Г. Ордян. — Воронеж : Воронежский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 52 с. — ISBN 978-5-89040-591-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/59117.html

Э4	Королев, П. В. Механика : учебное пособие / П. В. Королев. — Саратов : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 160 c. — ISBN 978-5-4497-0242-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/87387.html
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Microsoft Windows (лицензионное ПО)
6.3.1.2	Пакет офисных программ Microsoft Office (лицензионное ПО)
6.3.1.3	Acrobat DC (свободно распространяемое ПО)
6.3.1.4	Консультант Плюс (отечественное лицензионное ПО).
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Элементы большой науки https://elementy.ru/
6.3.2.2	Познавательный журнал http://www.vokrugsveta.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	3 Лаборатория физики - учебная аудитория для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин:
7.2	- комплект учебной мебели для всех обучающихся по дисциплине;
7.3	- комплект учебной мебели для преподавателя;
7.4	- лабораторное оборудование разной степени сложности, в том числе: лабораторные установки «Индукция в движущемся проводящем контуре», «Электрическое поле в плоском конденсаторе», «Дифракция на системах щелей и дифракционных решетках»;
7.5	- учебно-наглядные пособия, в том числе, стенды «Изучение компенсационного метода измерений», «Исследование движения электронов в электрическом и магнитном полях», «Исследование магнитного гистерезиса ферромагнетика в переменном магнитном поле», «Исследование цепи переменного тока», «Исследование законов теплового излучения»;
7.6	- компьютерная техника: мобильный комплект мультимедийного оборудования (экран, проектор, ноутбук).
7.7	4 Лаборатория физики - учебная аудитория для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин:
7.8	- комплект учебной мебели для всех обучающихся по дисциплине;
7.9	- комплект учебной мебели для преподавателя;
7.10	- лабораторное оборудование разной степени сложности, в том числе: монохроматор УМ-2, лабораторные установки «Калорический двигатель Стирлинга», «Вращательное движение с равномерным ускорением», «Период полураспада», «Связанные колебания»;
7.11	- учебно-наглядные пособия, в том числе, стенды «Дисперсия. Наблюдение спектров», «Поглощение света в конденсированных средах», «Дифракция света», «Поляризация света», «Изучение законов вращательного движения», «Изучение колебательного движения», «Вязкость жидкости», «Вязкость газов», «Изучение поступательного движения»
7.12	- компьютерная техника: мобильный комплект мультимедийного оборудования (экран, проектор, ноутбук).
7.13	80 Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.
7.14	Оснащение: столы, стулья, компьютеры, принтер, копировальный аппарат.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Планирование и организация времени, необходимого для освоения дисциплины
Важным условием успешного освоения дисциплины является создание системы правильной организации труда, позволяющей распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком образовательного процесса. Большую помощь в этом может оказать составление плана работы на семестр, месяц, неделю, день. Следует осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Все задания к практическим занятиям, а также задания, вынесенные на самостоятельную работу, рекомендуется выполнять непосредственно после соответствующей темы лекционного курса, что способствует лучшему освоению материала, позволяет своевременно выявить и устранить «пробелы» в знаниях, систематизировать ранее пройденный материал, на его основе приступить к овладению новыми знаниями и навыками. Система обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций и практических занятий).

Методические рекомендации по освоению лекционного материала, подготовке к лекциям
Знакомство с дисциплиной происходит уже на первой лекции, где от обучающегося требуется не только внимание, но и самостоятельное оформление конспекта. При работе с конспектом лекций необходимо учитывать тот фактор, что одни лекции дают ответы на конкретные вопросы темы, другие – лишь выявляют взаимосвязи между явлениями, помогая

студенту понять глубинные процессы развития изучаемого предмета как в истории, так и в настоящее время. Конспектирование лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность обучающегося. Конспект должен содержать существенные положения – не следует стремиться записать дословно всю лекцию. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные моменты. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателем. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения. Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов математической логики. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор (список рекомендованной литературы по дисциплине приведен в рабочей программе дисциплины). На лекциях преподаватель рассматривает вопросы программы курса, составленной в соответствии с государственным образовательным стандартом. Вследствие недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удается осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу обучающихся, рекомендуя ту или иную литературу. Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо изучать материалы лекций, используя конспекты и учебные пособия. Во время самостоятельной проработки лекционного материала особое внимание следует уделять возникшим вопросам, непонятным терминам, спорным точкам зрения. Подобные моменты следует выделить или выписать отдельно для дальнейшего обсуждения на практическом занятии. В случае необходимости следует обращаться к преподавателю за консультацией. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям
Подготовку к каждому практическому занятию обучающийся должен начинать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции,
а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к данной теме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо
выучить и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса. Результат такой работы должен проявиться в способности обучающегося свободно ответить на теоретические вопросы дисциплины, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и успешной подготовке к иным средствам текущего контроля и промежуточной аттестации. В процессе подготовки к практическим занятиям обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал вследствие лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Таким образом, успешная организация времени по освоению дисциплины во многом зависит от наличия у студента умения самоорганизовывать себя и своё время для выполнения предложенных домашних заданий. При этом алгоритм подготовки будет следующим: 1 этап – поиск в литературе теоретической информации на предложенные преподавателем вопросы; 2 этап – осмысление полученной информации, освоение терминов и понятий; 3 этап – составление плана ответа на каждый вопрос; 4 этап – поиск примеров по данной проблематике (тестов, игр, упражнений и др.). В процессе изучения данной дисциплины учитывается посещаемость занятий, оценивается активность студентов на каждом занятии при обсуждении теоретических вопросов, а также качество и своевременность подготовки теоретических материалов, творческих заданий и презентаций, рефератов. Для успешного овладения дисциплиной необходимо выполнять следующие требования: 1) посещать все занятия, т.к. весь тематический материал взаимосвязан между собой , а пропуски лишь ухудшают качество усвоения; обязательно выполнять все домашние задания; 4) проявлять активность на занятиях и при подготовке, т.к. конечный результат овладения содержанием дисциплины необходим, в первую очередь, самому обучающемуся.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным занятиям
Лабораторные работы имеют целью углубить и закрепить полученные знания на лекциях и практических занятиях, практическое освоение обучаемыми научно-теоретических положений дисциплины, овладение понятийным аппаратом по изучаемым разделам (темам), методами экспериментальных и научных исследований, привитие навыков научного анализа и обобщения полученных результатов, навыков работы лабораторным оборудованием, контрольно-измерительными приборами и навыков вычисления погрешностей результатов измерений. Обязательным элементом в начале выполнения лабораторных работ является инструктаж студентов по мерам безопасности.
Лабораторная работа состоит из следующих этапов: доведение целей и решаемых задач каждой лабораторной работы; инструктаж обучающихся по мерам безопасности , проверка преподавателем подготовленности студентов и их допуск к выполнению работы; выполнение обучающимися экспериментального исследования под контролем преподавателя (лаборанта); оформление студентами результатов работы и формулирование выводов; защита отчетов по лабораторной работе.

Методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся
Самостоятельная работа обучающегося по изучению учебной дисциплины является важным условием освоения учебного

материала и формирования компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. В процессе самостоятельной работы студент развивает свои аналитические способности, навыки самоорганизации, вырабатывает привычку систематического чтения и работы с литературой. При этом своевременная самостоятельная работа обучающегося позволяет минимизировать затраты, в том числе и временные, по изучению учебного материала и добиваться прочного его усвоения. Важно понимать, что самостоятельная работа по изучению теоретического материала представляет собой достаточно сложный и напряженный труд. В процессе обучения можно выделить следующие формы самостоятельной работы студентов: формирование представления об основных понятиях и категориях, на которых базируется специальное знание; изучение научной и учебной литературы при подготовке к текущему контролю и промежуточной аттестации; сбор информации для выполнения учебных заданий (библиотечные фонды, ресурсы электронно-библиотечных систем, информационные сети); разработка теоретической концепции для выполнения учебных заданий на основе собранной информации, учитывая собственный опыт. Исходными учебно-методическими документами в организации самостоятельной работы студентов являются рабочая программа учебной дисциплины, разработанная на кафедре в соответствии с действующим государственным образовательным стандартом, перечень учебных вопросов, научная и учебная литература, ключевые понятия и основные вопросы (проблемы), на которые необходимо обратить внимание в процессе самоподготовки.

Рекомендации по работе с литературой / подготовке реферата

Работу с литературой целесообразно начинать с изучения общих работ по теме, а также учебников и учебных пособий. Работу с источниками надо начинать с ознакомительного чтения, т.е. просмотреть текст, выделяя его структурные единицы, требующие вдумчивого, неторопливого чтения с «мысленной проработкой» материала, в котором приводится доказательство какого- либо утверждения. Такое чтение предполагает выделение: 1) главного в тексте; 2) основных аргументов; 3) выводов. Особое внимание следует обратить на то, вытекает тезис из аргументов или нет. Понятно, что умение таким образом работать с текстом приходит далеко не сразу. Наилучший способ научиться выделять главное в тексте – это сравнительное чтение, в ходе которого обучающийся знакомится с различными мнениями по одному и тому же вопросу, сравнивает весомость и доказательность аргументов сторон и делает вывод о наибольшей убедительности той или иной позиции. При наличии расхождений между авторами необходимо найти рациональное зерно у каждого из них, что позволит глубже усвоить предмет изучения и более критично оценивать изучаемые вопросы. Знакомясь с особыми позициями авторов, нужно определять их схожие суждения, аргументы, выводы, а затем сравнивать их между собой и применять из них ту, которая более убедительна. Следующим этапом работы с литературными источниками является создание конспектов, фиксирующих основные тезисы и аргументы. Можно делать записи на отдельных листах, которые потом легко систематизировать по отдельным темам изучаемого курса. Другой способ – это ведение тематических тетрадей-конспектов по одной какой-либо теме. Большие специальные работы монографического характера целесообразно конспектировать в отдельных тетрадях. Здесь важно вспомнить, что конспекты пишутся на одной стороне листа, с полями и достаточным для исправления и ремарок межстрочным расстоянием (эти правила соблюдаются для удобства редактирования). Если в конспектах приводятся цитаты, то непременно должно быть дано указание на источник (автор, название, выходные данные, № страницы). Впоследствии эта информации может быть использована при написании текста реферата или иного задания. Таким образом, при работе с источниками и литературой важно уметь сопоставлять, сравнивать, классифицировать , систематизировать информацию в соответствии с определенной учебной задачей; обобщать полученную информацию, оценивать прочитанное; фиксировать основное содержание прочитанного; составлять план, формулировать тезисы; готовить и презентовать развернутые сообщения типа доклада; работать в разных режимах (индивидуально, в паре, в группе), взаимодействуя друг с другом; пользоваться реферативными и справочными материалами; обращаться за помощью, дополнительными разъяснениями к преподавателю.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

ДИСЦИПЛИНА ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ

Физическая культура

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Общеобразовательные дисциплины**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72
в том числе:
аудиторные занятия 16
самостоятельная работа 55,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	5		Итого	
Недель	17			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	16	16	16	16
Сам. работа	55,8	55,8	55,8	55,8
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

, Киреев Е.Т. _____

Рецензент(ы):

*Зам.директора ООО "Ориент" Г.Д. Попова*_____

Директор ООО "МС-К" О.В. Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины
Физическая культура

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой Кудашина В.Л., к.филол.н., доцент

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой Кудашина В.Л., к.филол.н., доцент

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой Кудашина В.Л., к.филол.н., доцент

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой Кудашина В.Л., к.филол.н., доцент

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой Кудашина В.Л., к.филол.н., доцент

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью освоения дисциплины "Физическая культура" является формирование у обучающихся компетенций, предусмотренных ФГОС ВО, что достигается в процессе формирования физической культуры личности обучающихся, характеризующейся мотивационно-ценностными ориентациями, определенным уровнем физического развития и подготовленности, физкультурной образованности, включенной в процесс физкультурно-спортивной деятельности и физического самосовершенствования. Для достижения поставленной цели предусматривается решение следующих воспитательных, образовательных, развивающих и оздоровительных задач:
1.2	понимание роли физической культуры в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
1.3	знание научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
1.4	формирование положительного мотива в отношении к физической культуре, установки на здоровый образ жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
1.5	овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование физических качеств и психических свойств личности, самоопределение в физической культуре;
1.6	обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности,определяющей психофизическую готовность к будущей профессии;
1.7	приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных успехов.
1.8	Программа построена на базе ранее изученных элективных курсов. Акцент сделан на повторение пройденного и выработку умений использовать физические упражнения для ППФП.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О.23
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Адаптивная физическая культура
2.1.2	Волейбол
2.1.3	Общая физическая подготовка
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Безопасность жизнедеятельности
2.2.2	Экология

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-7.1: Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания: социально-биологические факторы физического и психического благополучия человека; роль физической культуры и спорта в социальной и профессиональной адаптации; факторы, определяющие здоровье и здоровый образ жизни человека; способы контроля, самоконтроля и оценки общей физической подготовленности ; принципы, средства и методы физического воспитания, профессионально-прикладной подготовки; современное законодательство, состояние физической культуры и спорта.
Уровень 2	общие, не структурированные знания: социально-биологические факторы физического и психического благополучия человека; роль физической культуры и спорта в социальной и профессиональной адаптации; факторы, определяющие здоровье и здоровый образ жизни человека; способы контроля, самоконтроля и оценки общей физической подготовленности; .принципы, средства и методы физического воспитания, профессионально-прикладной подготовки; современное законодательство, состояние физической культуры и спорта.
Уровень 3	сформированные системные знания: социально-биологические факторы физического и психического благополучия человека; роль физической культуры и спорта в социальной и профессиональной адаптации; факторы, определяющие здоровье и здоровый образ жизни человека; способы контроля, самоконтроля и оценки общей физической подготовленности ; .принципы, средства и методы физического воспитания, профессионально-прикладной подготовки; современное законодательство, состояние физической культуры и спорта.
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения: проектировать режим питания и двигательной активности для достижения личных и социально-значимых целей; определять, оценивать и корректировать особенности

	психофизиологического развития простейшими методами; создавать атмосферу здорового образа жизни в семье и ближайшем окружении на производстве; самостоятельно поддерживать и развивать физические качества в процессе общей физической подготовки ; подбирать необходимые физические упражнения для занятий различной целевой направленности.
Уровень 2	частично сформированные умения: проектировать режим питания и двигательной активности для достижения личных и социально-значимых целей; определять, оценивать и корректировать особенности психофизиологического развития простейшими методами; создавать атмосферу здорового образа жизни в семье и ближайшем окружении на производстве; самостоятельно поддерживать и развивать физические качества в процессе общей физической подготовки ; подбирать необходимые физические упражнения для занятий различной целевой направленности
Уровень 3	сформированные умения: проектировать режим питания и двигательной активности для достижения личных и социально-значимых целей; определять, оценивать и корректировать особенности психофизиологического развития простейшими методами; создавать атмосферу здорового образа жизни в семье и ближайшем окружении на производстве; самостоятельно поддерживать и развивать физические качества в процессе общей физической подготовки; под – бирать необходимые физические упражнения для занятий различной целевой направленности.
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированными навыками и опытом использования упражнений, средств и методов легкой атлетики, атлетической гимнастики, элементов акробатики, подвижных игр для поддержания и развития физических качеств и психофизиологического здоровья; применения простейших способов самодиагностики и саморегуляции негативных психических состояний в физкультурной и бытовой деятельности; коррекции психофизиологического здоровья различными формами двигательной активности в быту и учебной деятельности; проведения физкультурных занятий в виде утренней гигиенической гимнастики, разминки перед тренировкой, физкультминутки и физкультпаузы в учебной и будущей профессионально деятельности.
Уровень 2	частично сформированными навыками и опытом использования упражнений, средств и методов легкой атлетики, атлетической гимнастики, элементов акробатики, подвижных игр для поддержания и развития физических качеств и психофизиологического здоровья; применения простейших способов самодиагностики и саморегуляции негативных психических состояний в физкультурной и бытовой деятельности; коррекции психофизиологического здоровья различными формами двигательной активности в быту и учебной деятельности; проведения физкультурных занятий в виде утренней гигиенической гимнастики, разминки перед тренировкой, физкультминутки и физкультпаузы в учебной и будущей профессиональной деятельности
Уровень 3	сформированными навыками и опытом использования упражнений, средств и методов легкой атлетики, атлетической гимнастики, элементов акробатики, подвижных игр для поддержания и развития физических качеств и психофизиологического здоровья; применения простейших способов самодиагностики и саморегуляции негативных психических состояний в физкультурной и бытовой деятельности; коррекции психофизиологического здоровья различными формами двигательной активности в быту и учебной деятельности; проведения физкультурных занятий в виде утренней гигиенической гимнастики, разминки перед тренировкой, физкультминутки и физкультпаузы в учебной и будущей профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	социально-биологические факторы физического и психического благополучия человека; роль физической культуры и спорта в социальной и профессиональной адаптации; факторы, определяющие здоровье и здоровый образ жизни человека; способы контроля, самоконтроля и оценки общей физической подготовленности; принципы, средства и методы физического воспитания, профессионально-прикладной подготовки; современное законодательство, состояние физической культуры и спорта.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	проектировать режим питания и двигательной активности для достижения личных и социально-значимых целей; определять, оценивать и корректировать особенности психофизиологического развития простейшими методами.; создавать атмосферу здорового образа жизни в семье и ближайшем окружении на производстве; самостоятельно поддерживать и развивать физические качества в процессе общей физической подготовки; подбирать необходимые физические упражнения для занятий различной целевой направленности.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	навыками и опытом использования упражнений, средств и методов легкой атлетики, атлетической гимнастики, элементов акробатики, подвижных игр для поддержания и развития физических качеств и психофизиологического здоровья; применения простейших способов самодиагностики и саморегуляции негативных психических состояний в физкультурной и бытовой деятельности; коррекции психофизиологического здоровья различными формами двигательной активности в быту и учебной деятельности; проведения физкультурных занятий в виде утренней гигиенической гимнастики, разминки перед тренировкой, физкультминутки и физкультпаузы в учебной и будущей профессиональной деятельности

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Практ. подг.**	**Примечание**
	Раздел 1. Легкая атлетика.						
1.1	Беседа: Классификация основных видов Л\А -Разминка легкоатлетической направленности -Повторение ранее изученных технических приемов: метания, бег, прыжки в длину и высоту. -упражнения на развитие специальной гибкости. -Упражнения на психо-мышечную релаксацию. /Пр/	5	2	УК-7.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
1.2	Проработка предыдущей темы беседы. Отработка практических составляющих предыдущего занятия. /Ср/	5	7	УК-7.1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
1.3	Беседа: Использование упражнений разных видов Л\А в ППФП, с учетом условий будущей профессии. -Сдача двух нормативов из пяти, по выбору обучающихся: а) техника выполнения прыжка в высоту; б)техника выполнения броска мяча; в) техника тройного прыжка; г)Выполнить норматив прыжка в длну с места; д)Выполнить норматив в беге на 100м. /Пр/	5	2	УК-7.1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
1.4	Составить план-конспект проведения физкультурной паузы в будущей профессии из легкоатлетических упражнений, сдать на проверку. Отрабатывать легкоатлетическую подготовку, с учетом требований зачетных нормативов. /Ср/	5	7	УК-7.1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 2. Атлетическая гимнастика						
2.1	Беседа: Виды силы, средства, методы, индивидуальные особенности ее развития. - Разминка перед силовыми упражнениями. - Повтор, ранее изученных упражнений на развитие силы основных мышечных групп. -упражнения на развитие специальной гибкости. -Упражнения на психо-мышечную релаксацию. /Пр/	5	2	УК-7.1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
2.2	Проработка предыдущей темы беседы. Отработка практических составляющих предыдущего занятия. /Ср/	5	8	УК-7.1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

2.3	Беседа: Использование упражнений атлетической гимнастики в ППФП, с учетом условий будущей профессии. -Сдача двух нормативов из пяти, по выбору обучающихся: а) подтягивание; б)отжимание; в)приседание на одной ноге; г)поднимание и опускание туловища из положения лежа на спине; д)опускание и поднимание туловища до легкого прогиба из положения лежа на гимнастической скамейке на бедрах лицом вниз, ноги закреплены. /Пр/	5	2	УК-7.1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
2.4	Составить план-конспект проведения физкультурной паузы в будущей профессии из упражнений атлетической гимнастики, сдать на проверку. Отрабатывать силовую подготовку, с учетом требований зачетных нормативов /Ср/	5	8	УК-7.1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 3. Баскетбол						
3.1	Беседа: Основные характеристики и правила игры в баскетбол. - Разминка игровой направленности. - Повтор, ранее изученных упражнений : а) ведения; б)броски; в)ловля; г) передачи мяча;г) финты с мячом и без мяча;д)перехваты;е) вырывание и т.п. -упражнения на развитие специальной гибкости. -Упражнения на психо-мышечную релаксацию. /Пр/	5	2	УК-7.1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
3.2	Проработка предыдущей темы беседы. Отработка практических составляющих предыдущего занятия /Ср/	5	6	УК-7.1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
3.3	Беседа: Использование упражнений игры в баскетбол для ППФП, с учетом условий будущей профессии. -Сдача двух нормативов из пяти, по выбору обучающихся: а) передача мяча от груди и ловля, дистанция 5м.; б)штрафной бросок; в)ведение двух мячей двумя руками по прямой (10м); г)ведение «8» с броском по кольцу; д)ведения мяча с изменением задания по команде (спиной вперед, с поворотами, с изменением высоты и т.п.) /Пр/	5	2	УК-7.1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

3.4	Составить план-конспект проведения физкультурной паузы в будущей профессии из упражнений игры в баскетбол сдать на проверку. Отрабатывать техническую подготовку, с учетом требований зачетных нормативов /Ср/	5	6	УК-7.1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 4. Волейбол						
4.1	Беседа: Основные характеристики и правила игры в волейбол. - Разминка игровой направленности. - Повтор, ранее изученных упражнений : а) передачи; б)подачи; в)прием мяча; г) прием мяча в падении;д) такующий удар ;е) блокирование;е) подборы мяча и т.п. -упражнения на развитие специальной гибкости. -Упражнения на психо-мышечную релаксацию. /Пр/	5	2	УК-7.1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
4.2	Проработка предыдущей темы беседы. Отработка практических составляющих предыдущего занятия. /Ср/	5	7	УК-7.1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
4.3	Беседа: Использование упражнений игры в волейбол для ППФП, с учетом условий будущей профессии. -Сдача двух нормативов из пяти, по выбору обучающихся: а)Верхняя передача в парах без потери , расстояние4-5 м; б)Нижняя передача в парах без потери, расстояние 4-5м; в)атакующий удар с подачи); г)прямая подача; д)подбрасывание мяча над собой двумя руками снизу, вылет мяча не менее 2-х м. /Пр/	5	2	УК-7.1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
4.4	Составить план-конспект проведения физкультурной паузы в будущей профессии из упражнений игры в волейбол сдать на проверку. Отрабатывать игровую подготовку, с учетом требований зачетных нормативов /Ср/	5	6,8	УК-7.1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
4.5	Итоговое занятие. Устный опрос, письменное тестирование /ИКР/	5	0,2	УК-7.1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Физические качества (перечислить и дать краткие определения).
2. Дать характеристику общей и специальной физической подготовке
3. Дать характеристику профессионально- прикладной физической подготовке
4. Циклические и ациклические движения.
5. История легкой атлетики.
6. Оздоровительное значение легкой атлетики.

7. Классификация легкоатлетических упражнений (перечислить и дать определение).
8. Понятие о спортивной технике.
9. Назвать и объяснить главные физические качества спринтера и стайера.
10. Виды бега (отличие бега от ходьбы).
11. Техника бега на средние и длинные дистанции.
12. Техника эстафетного бега.
13. Способы прыжков в длину, назвать и объяснить.
14. Способы прыжков в высоту, назвать и дать отличия.
15. Способы метаний в легкой атлетики, назвать и объяснить.
16. История развития и характеристика игры «волейбол»
17. Игровое поле, назначение разметки, зон и позиций игроков.
18. Состав команды, счет выигрыша партии, всего мачта.
19. Сетка и ее параметры.
20. Количество партий в классическом и пляжном волейболе.
21. Какой комплекс приемов включает техника игры.
22. Основные задачи тактики нападения и тактики защиты.
23. Игра у сетки и характерные ошибки.
24. Виды подач и характерные ошибки.
25. Блокирование мяча, виды блоков и страховка.
26. Виды подач и характерные ошибки.
27. Диагностика уровня физической подготовленности
28. Самодиагностика уровня физической подготовленности
29. Самодиагностика негативных психо-физиологических состояний простейшими методами.
30. Гигиенические требования к занятиям физической культурой и спортом.
31. Применение водных процедур (в том числе бани), для снятия физического и психического перенапряжения.
32. Наиболее благоприятное время дня для интенсивных занятий умственным и физическим трудом.
33. Режим дня и его значение для сохранения и укрепления здоровья.
34. Режим питания и его значение для сохранения и укрепления здоровья.
35. Роль и значение физкультминутки
36. Роль и значение физкульт паузы
37. Назвать основные составляющие здорового образа жизни.
38. Роль физической культуры в семейном воспитании.
39. Волевые качества, их значение в производственной деятельности.
40. Волевые качества, их значение в спортивной деятельности.
41. Раскрыть понятие Выносливость, основные средства и методы развития.
42. Раскрыть понятие Ловкость, основные средства и методы развития.
43. Раскрыть понятие Скорость, основные средства и методы развития.
44. Раскрыть понятие Гибкость, основные средства и методы развития.
45. Раскрыть понятие Сила, основные средства и методы развития.
46. Понятие о спортивно классификации.
47. Понятие о судейской классификации.
48. Социальное значение массового спорта.
49. Социальное значение спорта высших достижений.
50. Роль и назначение разминки при занятиях физическими упражнениями.
51. Роль и значение подвижных игр в семейном воспитании.
52. Привести пример оценки функционального состояния организма.
53. Определение интенсивности нагрузки по уровню ЧСС.
54. Дыхательные упражнения, их применение для саморегуляции уровня психического возбуждения.
55. Средства массажа для саморегуляции уровня психического возбуждения.
56. Профилактика заболеваний органов зрения, специальными упражнениями.
57. Средства массажа для восстановления физической работоспособности.
58. Что такое координация движений, как ее развивать?
58. Функции равновесия, средства развития.
59. Типы конституции человека
60. Мышцы плечевого пояса, груди их функции
61. Мышцы спины, рук их функции
62. Мышцы ног, брюшного пресса их функции
63. Правила предупреждения травматизма
64. Особенности организации силовых тренировок юношей, девушек
65. Терминология движений в атлетической гимнастике
66. Увеличение силы и мышечной массы
69. Развитие силы с умеренным увеличением мышечной массы
70. Работа мышц (концентрическая, эксцентрическая)
71. Метод максимальных усилий
72. Ударный метод
73. Метод развития взрывной силы
74. Метод повторных усилий
75. Понятия - суперсерия, комбинация, подход

76. Работа с отягощениями направленная на сжигание жира.
77. Где и когда создана игра в баскетбол.
78. Разметка игровой площадки и ее назначение.
79. Объяснить правила: 3 сек; 5сек; 8 сек; 24 сек; 1 минуты.
80. Состав команды и количество партий,
81. Что включает техника игры.
82. Заброшенный мяч и его цена.
83. Пять принципов баскетбола.
84. Физическая подготовка баскетболиста.
85. Штрафные броски в баскетболе.
86. Виды нарушений (фолов).
87. Правила ведения мяча.
88. Фол на игрока, который находится в процессе броска (наказание).

5.2. Темы письменных работ

1. Значение физической культуры и спорта в жизни человека.
2. История развития физической культуры как учебной дисциплины.
3. История зарождения олимпийского движения в Древней Греции.
4. Современные олимпийские игры: особенности проведения и их значение в жизни современного общества.
5. Влияние физических упражнений на полноценное развитие организма человека.
6. Физическая культура как средство борьбы с переутомлением и низкой работоспособностью.
7. Основные методы коррекции фигуры с помощью физических упражнений.
8. Техника безопасности во время занятий физической культурой.
9. Профилактика возникновения профессиональных заболеваний.
10. Адаптация к физическим упражнениям на разных возрастных этапах.
11. Развитие выносливости в игровых видах спорта.
12. Возрастные особенности двигательных качеств
13. Средства и методы развития силы
14. Средства и методы развитие выносливости
15. Средства и методы развитие быстроты
16. Средства и методы развитие гибкости
17. Средства и методы развитие ловкости
17. Методики оценки усталости и утомления
18. Средства восстановления организма после физической нагрузки
19. Растяжка как вид оздоровительного воздействия на организм
20. Формирование правильной осанки
21. Закаливание – одно из средств укрепления здоровья
22. Корректирующая гимнастика для глаз
23. Русские национальные виды спорта и игры
24. Учет половых и возрастных особенностей при занятиях физической культурой и спортом
25. Организм человека, как единая биологическая система. Воздействие средств физической культуры и спорта, природных, социальных и экологических факторов на организм
26. Понятие о гигиене. Значение гигиенических требований и норм для организма.
27. Национальные виды спорта и игры народов мира
28. Профилактика профессиональных заболеваний и травматизма средствами физической культуры.
29. Физическая культура в профессиональной подготовке студентов.
30. Формирование профессионально-прикладных качеств у студентов на занятиях по физической культуре.
31. Основы медицинского контроля и самоконтроля.
32. Первая помощь при травмах.
33. Закаливание средствами физической культуры.
34. Контроль, самоконтроль в занятиях физической культурой и спортом. Профилактика травматизма.
35. Утренняя гигиеническая гимнастика и ее значение. Комплекс утренней гигиенической гимнастики.
36. Средства и методы мышечной релаксации.
37. Плавание и его воздействие на развитие системы опорно-двигательного аппарата.
38. Актуальные проблемы в проведении занятий по физической культуре в учебных заведениях.
39. Особенности правовой базы в отношении спорта и физической культуры в России.
40. Процесс организации здорового образа жизни.
41. Основные системы оздоровительной физической культуры.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов (оценочных средств) по дисциплине прилагается.

5.4. Перечень видов оценочных средств
Тестовые задания; сдача нормативов; рефераты; вопросы к промежуточной аттестации (вопросы к зачету).

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Иорданская, Ф. А.	Функциональная подготовленность волейболистов: диагностика, механизмы адаптации, коррекция симптомов дизадаптации	Москва: Издательство «Спорт», 2017	http://www.iprbookshop.ru/63659.html
Л1.2	Каткова, А. М., Храмцова, А. И.	Физическая культура и спорт: учебное наглядное пособие	Москва: Московский педагогический государственный университет, 2018	http://www.iprbookshop.ru/79030.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Германов, Г. Н.	Двигательные способности и навыки. Разделы теории физической культуры: учебное пособие для студентов-бакалавров и магистров высших учебных заведений по направлениям подготовки 49.03.01, 49.04.01 «физическая культура» и 44.03.01, 44.04.01 «педагогическое образование»	Воронеж: Элист, 2017	http://www.iprbookshop.ru/52019.html
Л2.2	Кузнецов, И. А., Буров, А. Э., Качанов, И. В.	Прикладная физическая культура для студентов специальных медицинских групп: учебное пособие	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019	http://www.iprbookshop.ru/79436.html
Л2.3	Ковалева, М. В.	Баскетбол для студентов нефизкультурных специальностей: учебное пособие	Белгород: Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2017	http://www.iprbookshop.ru/80409.html
Л2.4	Замчевская, Е. С.	Использование элементов баскетбола в круговой тренировке во время учебных занятий по дисциплине «Физическая культура» в техническом вузе: учебное пособие	Белгород: Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2017	http://www.iprbookshop.ru/80418.html

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	Н.В. Рыжкин, А.А. Караблинова, Е.В. Немцева, Т.И. Тумасян	Методические рекомендации к сдаче нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса ГТО: метод. рекомендации	, 2015	https://ntb.donstu.ru/content/metodicheskie-rekomendacii-k-sdache-normativov-vserossiyskogo-fizkulturno-sportivnogo-kompleksa-gto

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Физическая культура и спорт : учебное пособие / А. В. Зюкин, В. С. Кунарев, А. Н. Дитятин [и др.] ; под редакцией А. В. Зюкина, Л. Н. Шелковой, М. В. Габова. — Санкт-Петербург : Российский государственный педагогический университет им. А.И. Герцена, 2019. — 372 c. — ISBN 978-5-8064-2668-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http:
Э2	Лифанов, А. Д. Физическая культура и спорт как основа здорового образа жизни студента : учебно-методическое пособие / А. Д. Лифанов, Г. Д. Гейко, А. Г. Хайруллин. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 152 c. — ISBN 978-5-7882-2606-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http:
Э3	Гусева, М. А. Физическая культура. Волейбол : учебное пособие / М. А. Гусева, К. А. Герасимов, В. М. Климов. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 80 c. — ISBN 978-5-7782-3932-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http

6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Microsoft Windows (лицензионное ПО)
6.3.1.2	Пакет офисных программ Microsoft Office (лицензионное ПО)
6.3.1.3	Acrobat DC (свободно распространяемое ПО)
6.3.1.4	Консультант Плюс (отечественное лицензионное ПО)
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	http://fizkult-ura.ru/
6.3.2.2	http://sport-history.ru/
6.3.2.3	https://fkis.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	Спортивный зал, тренажерный зал, теннисный зал,
7.2	оборудованные раздевалки - спортивная инфраструктура, обеспечивающая проведение практических занятий, в том числе, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций.
7.3	Спортивное оборудование: баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи; щиты; ворота; корзины; сетки; стойки; сетки для игры в настольный теннис; ракетки для игры в настольный теннис; сетки для игры в бадминтон; ракетки для игры в бадминтон; оборудование для силовых упражнений (гантели, утяжелители, штанги с комплектом различных отягощений); оборудование для занятий аэробики (скакалки, гимнастические коврики, фитболы); шведская стенка, секундомеры, мячи для тенниса; искусственный скалодром.
7.4	80 Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.
7.5	Оснащение: столы, стулья, компьютеры, принтер, копировальный аппарат.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. Основные задачи физкультурно-оздоровительной деятельности обучающихся
1) Укрепление здоровья, коррекция недостатков телосложения, повышение функциональных возможностей организма. 2) Развитие двигательных качеств: быстроты, гибкости, силы, выносливости, скоростно-силовых и координационных. 3) Воспитание инициативности, самостоятельности, формирование адекватной оценки собственных физических возможностей. 4) Воспитание привычек здорового образа жизни, привычки к самостоятельным занятиям физическими упражнениями и избранными видами спорта в свободное время, организация активного отдыха и досуга. 5) Воспитание психических морально-волевых качеств и свойств личности, самосовершенствование и саморегуляция физических и психических состояний.
Теория и практика физической культуры и спорта определяет ряд принципиальных положений, соблюдение которых гарантирует успехи в самостоятельных занятиях физическими упражнениями и ограничивает от переутомления и нежелательных последствий. Главное из них: сознательность; постепенность; последовательность; повторность; индивидуализация; систематичность; регулярность.
Принцип сознательности направлен на воспитание у занимающихся глубокого понимания роли и значения проводимых самостоятельных занятий в укреплении здоровья в самосовершенствовании своего организма (тела и духа).
Тренировочный процесс предлагает: соответствие физических нагрузок по возрасту, полу и индивидуальным возможностям (состояние здоровья, физическое развитие, физическая подготовленность) занимающихся; постепенное увеличение интенсивности, объема физических нагрузок и времени тренировочного занятия; правильное чередование нагрузок с интервалами отдыха; повторение различных по характеру физических нагрузок и систематически регулярно на протяжении более длительного времени (недель, месяцев, лет).
Занимаясь самостоятельно физической культурой необходимо соблюдать следующие правила: 1) Занятия должны носить оздоровительную, развивающую и воспитательную направленность. 2) В процессе занятий необходимо осуществлять самоконтроль и врачебный контроль над состоянием своего организма, своей физической подготовленности и строго соблюдать правила безопасности во время занятий физической культурой и спортом.

2. Основы методики занятий оздоровительным бегом
Одним из наиболее достойных физических упражнений, является бег. Бег это прекрасное средство тренировки с помощью,

которой, можно существенно повысить деятельность сердечнососудистой и дыхательной систем, укрепить здоровье.
2.1 Программа оздоровительного бега для студентов, имеющих ослабленное здоровье и низкий уровень физической подготовленности.
1) Бегать можно в любое время дня за час до еды и через час после еды. 2) Одеваться следует в соответствии с погодой на улице. Весной и осенью в холодную, ветреную, сырую погоду наверх надеть ветрозащитный костюм, летом в жаркую погоду – тренировочный костюм или майку и спортивные трусы; на ноги кроссовки или кеды. Зимой одежда подобная одежде лыжника: свитер, тренировочный костюм ли брюки, спортивная не продуваемая куртка, вязаная шапочка, прикрывающая уши, и варежки; на ногах кроссовки с шерстяными носками. 3) Беговые тренировки должны быть регулярными, особенно при значительном изменении температуры воздуха. Регулярные тренировки помогают хорошо приспосабливаться к понижению температуры воздуха, уберечься от простудных заболеваний. 4) Число беговых тренировок в неделю должно колебаться от 4 до 6 общая продолжительность занятий (бег, ходьба, обще развивающие упражнения) от 35 до 60 минут. 5) Бегать лучше небольшими группами 3 – 5 человек примерно одного возраста, одинаковых способностей и физической подготовленности. 6) Дистанция бега прокладываются в роще, по тротуарам улиц, а лучше всего в парке или на стадионе. 7) Не стоит в первые дни тренировок повышать темпы бега, так как для развития выносливости большое значение имеет постепенное увеличение общей продолжительности бега. 8) На первых этапах занятий (2-3 месяца) длительность бега 1 – 4км при ЧСС 120 - 135 уд/мин, следующие (2-3 месяца) длина дистанции 3 – 5км при ЧСС 140-150 уд/мин, в последующие (2-3 месяца) длина дистанции 5 – 7км при ЧСС 150 – 180 уд/мин. 9) Скорость и продолжительность бега определяется самостоятельно по самочувствию. Если бежать нетрудно – значит, скорость оптимальная и бежать можно дальше. Бежать нужно трусцой, а идти с частотой 100 – 110 шагов в минуту. 10) Физическую нагрузку необходимо контролировать по частоте сердечных сокращений. Сразу после бега подсчитывают в течение 10 секунд частоту пульса. Если пульс бега 25 – 28. 11) В процессе тренировок могут появляться боли в мышцах, суставах, правом подреберье. Это не страшно, со временем они исчезнут. Но если возникнут боли в области сердца, тяжесть во всем теле, головокружение и плохое самочувствие в течение дня, необходимо прекратить тренировки и обратиться к врачу. 12) Выходить на беговую тренировку может только здоровый человек. Даже при небольшом недомогании (простуда, расстройство желудка или головная боль) следует переждать 1 – 2 дня для выяснения причины. 13) С первых дней занятий оздоровительным бегом необходимо завести спортивные дневники и дневники самоконтроля. В них надо записывать краткое содержание и объем тренировочной нагрузки, и данные о своем самочувствии.

3. Самоконтроль во время самостоятельных занятий физическими упражнениями
Самоконтроль – это систематические самостоятельные наблюдения занимающегося физическими упражнениями и спортом за изменениями своего здоровья, физического развития и физической подготовленности. При самостоятельных занятиях оздоровительным бегом, упражнениями с отягощением, атлетической гимнастикой, самоконтроль необходим. В качестве показателей самоконтроля используются субъективные и объективные признаки функционального состояния организма под влиянием физических нагрузок. Такие показатели самоконтроля как самочувствие, настроение, неприятные ощущения, аппетит, относятся к субъективным, а частота сердечных сокращений (ЧСС), масса тела, длина тела, функция кишечно-желудочного тракта, потоотделение, жизненная емкость легких (ЖЕЛ), сила мышц, динамика развития двигательных качеств, спортивные результаты – к субъективным. Контролировать состояние своего организма можно по внешним и внутренним признакам. К внешним признакам относятся выделение пота, изменение цвета кожи, нарушения координации и ритма дыхания. Если нагрузка очень большая, то наблюдается обильное потоотделение, чрезмерное покраснение тела, посинение кожи вокруг губ, появляется отдышка, нарушается координация движений. При появлении таких признаков надо прекратить выполнение упражнений и отдохнуть. К внутренним признакам утомления относят появление болевых ощущений в мышцах, тошнота и даже головокружений. В таких случаях необходимо прекратить выполнение упражнения, отдохнуть и на этом закончить тренировку. Если после занятий физическими упражнениями самочувствие, настроение, аппетит, сон хорошее и есть желание заниматься дальше, то это показывает, что ваш организм справляется с нагрузками. В процессе самостоятельных занятий физической культурой необходимо регистрировать в дневнике самоконтроля появление во время тренировок болей в мышцах, в правом и левом подреберье, в области сердца, головных болей, головокружения. Дополнительно в качестве самоконтроля можно рекомендовать проведении измерение ЧСС до занятий, во время тренировок; тестов и физкультурных проб для определения состояния сердечно-сосудистой, дыхательной системы и динамики физической подготовленности занимающихся за определенный период.

4. Контроль за состоянием сердечнососудистой, дыхательной системами, весоростовыми показателями и физической подготовленности
1) Для оценки тренированности сердечнососудистой системы можно использовать функциональную пробу. Для этого необходимо измерять пульс в состоянии покоя, а затем выполнить 20 приседаний за 30 сек. Время восстановления пульса к исходному уровню является показателем состояния сердечнососудистой системы и тренированности занимающегося. Восстановление пульса по времени: менее 3 минут – хороший результат; от 3 до 4 минут – средний результат; более 4 минут – ниже среднего. 2) Для оценки состояния дыхательной системы можно применять функциональные пробы Генчи – Штанге. Проба Генчи – испытуемый задерживает дыхание на выдохе, зажав нос пальцами. У здоровых студентов время задержки дыхания равняется 40 – 60 секунд. 3) Массово-ростовой индекс (Кетле) – это отношение массы тела в граммах к его длине в сантиметрах. В норме на один сантиметр длины тела приходится 200 – 300рамм массы тела. Если частное от деления выше 300гр., то это указывает на избыточный вес испытуемого. Если частное от деления, ниже 250г, на недостаточный вес испытуемого.

5. Правила проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями
1) Прежде чем начать самостоятельные занятия физическими упражнениями, выясните состояние своего здоровья, физического развития и определите уровень физической подготовленности. 2) Тренировку обязательно начинайте с разминки, а по завершении используйте восстанавливающие процедуры (массаж, теплый душ, ванна, сауна). 3) Помните, что эффективность тренировки будет наиболее высокой, если вы будете использовать физические упражнения совместно с

закаливающими процедурами, соблюдать гигиенические условия, режим для правильного питания. 4) Старайтесь соблюдать физиологические принципы тренировки: постепенное увеличение трудности упражнений, объема и интенсивности физических нагрузок, правильное чередование нагрузок и отдыха между упражнениями с учетом вашей тренированности и переносимости нагрузки. 5) Помните, что результаты тренировок зависят от их регулярности, так как большие перерывы (4-5 дней и более) между занятиями снижают эффект предыдущих занятий. 6) Не стремитесь к достижению высоких результатов в кратчайшие сроки. Спешка может привести к перегрузке организма и переутомлению. 7) Физические нагрузки должны соответствовать вашим возможностям, поэтому их сложность повышайте постепенно, контролируя реакцию организма на них. 8) Составляя план тренировки, включайте упражнения для развития всех двигательных качеств (быстроты, силы, гибкости, выносливости, скоростно-силовых и координационных качеств). Это позволяет вам достичь успехов в избранном виде спорта. 9) Если вы почувствовали усталость, то в следующих тренировках нагрузку снизить. 10) Если вы почувствовали недомогание или какие-то отклонения в состоянии здоровья, переутомление, прекратите тренировки посоветуйтесь с преподавателем физической культуры или врачом.

6. Построение тренировочного занятия

Тренировочное занятие состоит из трех частей: подготовительной, основной и заключительной. Основная часть занятия составляет 70-80% всего времени занятия. Остальные 20-30% деятельности делятся между разминкой и заключительной частью, во время которой интенсивность выполнения физических упражнений последовательно снимается. Каждое занятие должно начинаться с разминки и подготовке организма к предстоящей работе. Увеличивать нагрузку следует постепенно, упражнения должны воздействовать на основные группы мышц рук, ног, туловища. Начинают занятия с упражнений требующих точности движений, повышенной скорости, ловкости и лишь затем приступают к упражнениям, которые требуют максимальной силы и выносливости. В конце занятий постепенный переход к относительно спокойному состоянию организма. Физические упражнения не должны вызывать значительного утомления. В самостоятельные занятия рекомендуется включать: обще развивающие упражнения, упражнения с предметами (скакалка, обруч, гири, гантели, резиновый эспандер), различные висы и упоры, бег, прыжки, катание на коньках, скейтборде, велосипеде, метания, броски мяча, различные подвижные и спортивные игры, упражнения на тренажерах. Для правильного дозирования физической нагрузки в начале занятий каждому занимающемуся необходимо выполнить то или иное упражнение с соревновательной интенсивностью, чтобы определить максимальный результат (М.М.). Затем, исходя из максимального теста (М.Т.) в процентах определяют величину тренировочной нагрузки. Эти режимы рассчитаны в процентах от максимального результата: умеренный – 30%; средний – 50%; большой – 70%; высокий – 90%. После нескольких недель тренировочной работы снова проводится максимальный тест и если он даст результат выше прежнего, то расчет тренировочной нагрузки делается вторично. Для воспитания собственно силовых способностей используется упражнения отягощенные массой собственного тела (отжимания, приседания, подтягивания); упражнения с внешним отягощением (гири, гантели, резиновые амортизаторы, упражнения на тренажерах) и т.п. Первые 2 – 3 месяца работа осуществляется с отягощением 30-40% от максимального теста. Это позволяет укрепить мышечно-связочный аппарат. Затем в последующие 2-3 месяца можно перейти к работе с отягощением в 50-60% от максимального и только после через 5-6 месяцев занятий переходят к работе с отягощением в 75 - 80% от максимального. Это в пределах 8-12 повторений за один подход, серию.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Естественнонаучные основы сервиса

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 39,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	3		Итого	
Недель	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
В том числе инт.	10	10	10	10
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	39,8	39,8	39,8	39,8
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

Старший преподаватель, А.В. Ториков _____

Рецензент(ы):

Зам.директора ООО Ориент»,, Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К»,, О.В.Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины

Естественнонаучные основы сервиса

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	- подготовка специалиста по сервису, способного использовать теоретические знания, полученные при изучении естественнонаучных дисциплин, для анализа и синтеза сервисных технологий;
1.2	- овладение знаниями естественнонаучных основ сервисной деятельности;
1.3	- овладение умениями использовать теоретические знания, полученные при изучении естественнонаучных дисциплин, для анализа и синтеза сервисных технологий;
1.4	- изучение основ философских знаний, главных этапов и закономерностей исторического развития для осознания социальной значимости сервисной деятельности;
1.5	- определение основных тенденций развития сервиса;
1.6	- получение сведений о научно-технической информации, отечественном и зарубежном опыте в сервисной деятельности
1.7	- выявление особенностей сервиса
1.8	- овладение системой внедрения логико-методологического инструментария для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей профессиональной области.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Введение в профессию
2.1.2	Физика
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Технические средства предприятий сервиса
2.2.2	Технологические процессы в сервисе
2.2.3	Экспертиза и диагностика объектов и систем сервиса
2.2.4	Основы функционирования систем сервиса

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-5.1: Использует логико-методологический инструментарий для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей профессиональной области	
Знать:	
Уровень 1	Элементы логико-методологического инструментария для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей профессиональной области
Уровень 2	Логико-методологический инструментарий для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей профессиональной области
Уровень 3	Систему внедрения логико-методологического инструментария для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей профессиональной области
Уметь:	
Уровень 1	Использовать элементы логико-методологического инструментария для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей профессиональной области
Уровень 2	Использовать логико-методологический инструментарий для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей профессиональной области
Уровень 3	Использовать систему внедрения логико-методологического инструментария для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей профессиональной области
Владеть:	
Уровень 1	Навыками использования элементов логико-методологического инструментария для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей профессиональной области
Уровень 2	Навыками использования логико-методологического инструментария для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей профессиональной области
Уровень 3	Навыками использования системы внедрения логико-методологического инструментария для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей профессиональной области

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**

3.1.1	Особенности формирования способности воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.Систему внедрения логико-методологического инструментария для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей профессиональной области
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах.Использовать логико-методологического инструментарий для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей профессиональной области.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками восприятия межкультурного разнообразия общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах.
3.3.2	Логико-методологическим инструментарием для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей профессиональной области

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1. Раздел 1. Естественные науки как базовые для научного анализа и синтеза сервисных технологий						
1.1	Естественные науки как основа сервисной деятельности. Основные закономерности развития естествознания.(дискуссия) /Лек/	3	2	УК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.2	Естественные науки как основа сервисной деятельности. Основные закономерности развития естествознания. /Ср/	3	4	УК-5.1	Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.3	Основные этапы развития естествознания. /Лек/	3	2	УК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.4	Основные этапы развития естествознания. /Ср/	3	4	УК-5.1	Л1.1Л2.1Л3.1 Э7	0	
1.5	Динамические и статистические закономерности в природе. /Лек/	3	2	УК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.6	Динамические и статистические закономерности в природе. /Ср/	3	4	УК-5.1	Л1.1Л2.1Л3.1 Э7	0	
1.7	Корпускулярная и континуальная концепция описания природы. /Лек/	3	2	УК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.8	Корпускулярная и континуальная концепция описания природы. /Ср/	3	4	УК-5.1	Л1.1Л2.1Л3.1 Э7	0	
1.9	Естественнонаучная и гуманитарная культуры(анализ /Пр/	3	2	УК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

1.10	Естественнонаучная и гуманитарная культуры /Ср/	3	4	УК-5.1	Л1.1Л2.1Л3.1 Э7	0	
1.11	Роль практики в развитии естествознания(анализ практической ситуации) /Пр/	3	2	УК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.12	Роль практики в развитии естествознания /Ср/	3	4	УК-5.1	Л1.1Л2.1Л3.1 Э7	0	
1.13	Панорама и тенденции развития естествознания. Фундаментальные физические законы (анализ практической ситуации) /Пр/	3	2	УК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.14	Структурные уровни организации материи. Микро-, макро- и мегамиры. /Пр/	3	2	УК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.15	Вещества и их свойства /Пр/	3	2	УК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.16	Научная теория. Основные понятия. Терминология. Методы научного исследования /Ср/	3	4	УК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.17	Использование результатов естественнонаучной деятельности в сервисных технологиях /Ср/	3	3,8	УК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
	Раздел 2. Современная естествонаучная система мира						
2.1	Химические системы, энергетика химических процессов, реакционные способности веществ. /Лек/	3	2	УК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.2	Особенности биологического уровня организации материи. /Лек/	3	2	УК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.3	Учение Вернадского о биосфере и ноосфере.(дискуссия) /Лек/	3	2	УК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

2.4	Биосфера и человек. /Лек/	3	2	УК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.5	Ноосферный гуманизм и проблемы экологии /Пр/	3	2	УК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.6	Биосфера как живая самоорганизующаяся система /Пр/	3	2	УК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.7	Принципы эволюции, воспроизводства и развития живых систем /Пр/	3	2	УК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.8	Невозможность создания вечного двигателя первого и второго рода. Континуальная концепция описания природы. /Ср/	3	4	УК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.9	Самостоятельная проработка разделов, работа в библиотеке, подготовка к текущему контролю /Ср/	3	4	УК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.10	Сдача зачета по дисциплине /ИКР/	3	0,2	УК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в устной форме по вопросам.
Вопросы к зачету:
1.Естественные науки как базовые для научного анализа и синтеза сервисных технологий
2.Фундаментальные и прикладные исследования
3.Содержание и структура естественнонаучной теории
4.Естественная и гуманитарная культуры
5.Роль практики в развитии естествознания.
6.Преемственность в развитии идей и принципов естествознания
7.Взаимодействие естественных наук
8.Дифференциация и интеграция наук
9.Социальные функции естествознания
10.Кризис в физике и нарушение прежних представлений о строении материи.
11.Новейшая революция в естествознании
12.Детерминизм процессов природы
13.Фундаментальные физические законы
14.Динамические и статистические законы.
15.Взаимосвязь динамических и статистических закономерностей
16.Механистический атомизм
17.Квантовая теория строения атома
18.Особенности атомизма XX века

19.Континуальная концепция строения атома
20.Корпускулярно-волновой дуализм
21.Элементарные частицы
22.Формы движения материи
23.Вещества и их свойства
24.Энергетические эффекты химических реакций
25.Скорости химических реакций
26.Катализаторы химических реакций
27.Равновесие в химических реакция
28.Принцип Ле Шателье
29.Характерные черты химических реакций
30.Основные этапы становления идеи развития в биологии
31.Концепции происхождения живого
32.Учение В.И. Вернадского о биосфере
33.Значение идей В.И. Вернадского
34.Биосфера как живая саморегулирующаяся систем
35.Биосфера и человек — самоорганизующиеся целостности
36.Универсальный эволюционизм
37.Ноосферный гуманизм и проблемы экологии
38.Проблема «человек — Вселенная»
39.Ресурсная и биосферная модели развития
40.Теоретические основания анализа сервисной деятельности постиндустриального общества
41.Основы философских знаний,главные этапы и закономерности исторического развития общества, как базис социальной значимости сервисной деятельности.
42. Система научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт в сфере сервисной деятельности.

5.2. Темы письменных работ

Уровень 1
1.Предмет естествознания.
2.История, панорама и тенденции развития.
3.Закономерности развития естествознания.
4.Способы построения естественнонаучной теории.
5.Взаимодействие естественных наук.
6.Вклад естественнонаучной и гуманитарной культур в развитие цивилизации.
7.Атомизм, механицизм, квантовая теория строения вещества — черты корпускулярной концепции описания природы.
8.Континуальная концепция описания природы.
9.Единство корпускулярных и волновых свойств света.
10.Структурные уровни организации материи: микро-, макро- и мегамиры.
11.Атом, человек, Вселенная — длинная цепь усложнений.
12.Динамические законы в макро- и статистические — в микромире.
Уровень 2
13.Закон сохранения энергии и невозможность создания вечного двигателя первого рода.
14.Второй закон термодинамики и невозможность создания вечного двигатели второго рода.
15.Энергетика химических процессов.
16.Современные концепции происхождения жизни.
17.Эволюционная теория Дарвина.
18.Искусственный интеллект
19.Биосфера как живая самоорганизующаяся система.
20.Общие черты мирового эволюционного процесса.
Уровень 3
21.Учение В.И. Вернадского о биосфере.
22.Учение В.И. Вернадского о преобразовании биосферы в ноосферу.
23.Ресурсная и биосферная модели предельной возможности Земли.
24.Прогнозы «Римского клуба».
25.Модель устойчивой мировой системы.
26.Основы философских знаний,главные этапы и закономерности исторического развития общества, как базис социальной значимости сервисной деятельности.
27. Система научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт в сфере сервисной деятельности.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Конспект лекций, задания для практических работ, самостоятельные работы в форме реферата, ситуационных задач и тестовых заданий, вопросы к зачету.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Лавриненко В. Н., Голичев В. Д., Голубь В. Ф., Ратников В. П., Островский Э. В., Чернышова Л. И.	Естествознание: Учебник Для СПО	Москва: Юрайт, 2019	https://urait.ru/bcode/428016
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Страхов Н. Н.	О методе естественных наук и значении их в общем образовании	, 2013	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=6435
Л2.2	Бухман, Н. С., Бухман, Л. М.	Концепции современного естествознания. Часть 1. Физика и астрономия: учебное пособие	Самара: Самарский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2012	http://www.iprbookshop.ru/20472.html
Л2.3	Филин С. П.	Концепция современного естествознания: Учебное пособие	Саратов: Научная книга, 2012	http://www.iprbookshop.ru/6290.html
Л2.4	Соломатин В. А.	История и концепции современного естествознания: Учебник для вузов	Москва: Пер Сэ, 2002	http://www.iprbookshop.ru/7367.html
Л2.5	Найдыш В. М.	Концепции современного естествознания: Учебник	Москва: Издательский дом "Альфа-М", 2007	http://znanium.com/go.php?id=123452
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	Зарипова, Р. С., Хасанова, А. Р., Махубрахманова, В. Р.	Естественнонаучная картина мира. Организация и проведение семинарских занятий и самостоятельной работы студентов: учебно-методическое пособие	Набережные Челны: Набережночелнинский государственный педагогический университет, 2016	http://www.iprbookshop.ru/60699.html
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"				
Э1	90156 RU/URAIT/428016 978-5-534-05090-5 Естествознание Учебник Лавриненко В. Н., Голичев В. Д., Голубь В. Ф., Ратников В. П., Островский Э. В., Чернышова Л. И. Москва: Издательство Юр 2019 5-е изд. 1 462 25.01.2019 14:16:28 1 https://www.biblio-online.ru/book/estestvoznanie-428016 0 0 System.Data.RelatedView System.Data.RelatedView			
Э2	11705 6435 978-5-507-10649-3 О методе естественных наук и значении их в общем образовании Страхов Н. Н. 2013 1 199 с. 25.01.2019 12:06:47 2 http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=6435 0 0			
Э3	54296 RU/ЭБС IPR BOOKS/6290 Концепция современного естествознания Учебное пособие Филин С. П. Саратов: Научная книга 2012 Концепция современного естествознания 1 159 с. 25.01.2019 12:46:38 2 http://www.iprbookshop.ru/6290.html 0 0			

Э4	50724 RU/ЭБС IPR BOOKS/20472 978-5-9585-0473-2 Концепции современного естествознания. Часть 1. Физика и астрономия Учебное пособие Бухман Н. С., Бухман Л. М. Самара: Самарский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ 2012 Концепции современного естествознания. Часть 1. Физика и астрономия 1 104 с. 25.01.2019 12:41:24 2 http://www.iprbookshop.ru/20472.html 0 0 System.Data.RelatedView System.Data.RelatedView
Э5	90843 RU\infra-m\znanium\bibl\123452 9785982811028 Концепции современного естествознания Учебник Найдыш В. М. Москва: Издательский дом "Альфа-М" 2007 3 1 704 с. 25.01.2019 14:23:13 2 http://znanium.com/go.php?id=123452 0 0
Э6	77128 RU/ЭБС IPR BOOKS/60699 Естественнонаучная картина мира. Организация и проведение семинарских занятий и самостоятельной работы студентов Учебно-методическое пособие Зарипова Р. С., Хасанова А. Р., Махубрахманова В. Р. Набережные Челны: Набережночелнинский государственный педагогический университет 2016 1 66 с. 25.01.2019 13:28:57 3 http://www.iprbookshop.ru/60699.html 0 0 System.Data.RelatedView System.Data.RelatedView
Э7	54604 RU/ЭБС IPR BOOKS/7367 5-9292-0035-1 История и концепции современного естествознания Учебник для вузов Соломатин В. А. Москва: Пер Сэ 2002 История и концепции современного естествознания 1 463 с. 25.01.2019 12:47:05 2 http://www.iprbookshop.ru/7367.html 0 0 System.Data.RelatedView System.Data.RelatedView
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	- Windows XP SP3, Microsoft Office 2007 Professional Plus.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	-Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: ноутбук ASUS X53U;, демонстрационный экран PROJECTA; наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий);
7.2	-Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций (специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet).

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Экспертиза и диагностика объектов и систем сервиса

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 48
самостоятельная работа 59,8
часов на контроль 0,2

Виды контроля в семестрах:
зачеты 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	**8**		Итого	
Недель	6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Итого ауд.	48	48	48	48
Сам. работа	59,8	59,8	59,8	59,8
Часы на контроль	0,2		0,2	
Итого	108	107,8	108	107,8

Программу составил(и):

Старший преподаватель,Ториков Александр Владимирович _____

Рецензент(ы):

Зам.директора ООО Ориент», , Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», О.В.Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины

Экспертиза и диагностика объектов и систем сервиса

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью освоения дисциплины является формирование основных теоретических и практических знаний, навыков и умений для принятия научно обоснованных решений в профессиональной деятельности будущих специалистов сервиса при организации и проведении экспертизы и диагностики объектов и систем сервиса,готовности организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя.
1.2	Задачами дисциплины являются: дать будущим специалистам необходимые и достаточные знания в области методического, информационного, технологического и технического обеспечения проведения экспертизы и диагностики; сформировать и закрепить устойчивые навыки и умения при организации и проведении экспертизы и диагностики основных объектов и систем сервиса.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	
2.1.2	
2.1.3	Основы функционирования систем сервиса
2.1.4	Экономика и анализ деятельности предприятия
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Проектирование услуг на предприятиях сервиса

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-3.2: Обеспечивает требуемое качество процессов оказания услуг в сервисе в соответствии с международными и национальными стандартами	
Знать:	
Уровень 1	Элементы качества процессов оказания услуг в сервисе в соответствии с международными и национальными стандартами
Уровень 2	Методологию качества процессов оказания услуг в сервисе в соответствии с международными и национальными стандартами
Уровень 3	Систему качества процессов оказания услуг в сервисе в соответствии с международными и национальными стандартами
Уметь:	
Уровень 1	Обеспечивать элементы качества процессов оказания услуг в сервисе в соответствии с международными и национальными стандартами
Уровень 2	Обеспечивать методологию качества процессов оказания услуг в сервисе в соответствии с международными и национальными стандартами
Уровень 3	Обеспечивать систему качества процессов оказания услуг в сервисе в соответствии с международными и национальными стандартами
Владеть:	
Уровень 1	Навыками применения элементов качества процессов оказания услуг в сервисе в соответствии с международными и национальными стандартами
Уровень 2	Навыками применения методологии качества процессов оказания услуг в сервисе в соответствии с международными и национальными стандартами
Уровень 3	Навыками применения системы качества процессов оказания услуг в сервисе в соответствии с международными и национальными стандартами

УК-2.2: Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта	
Знать:	
Уровень 1	Частичные способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта
Уровень 2	Способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта
Уровень 3	Расширенный круг способов решения поставленных задач и ожидаемых результатов; предложенных способов с точки зрения соответствия цели проекта
Уметь:	
Уровень 1	Предлагать частичные способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта

Уровень 2	Предлагать способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта
Уровень 3	Предлагать расширенный круг способов решения поставленных задач и ожидаемых результатов; предложенных способов с точки зрения соответствия цели проекта
Владеть:	
Уровень 1	Навыками использования частичных способов решения поставленных задач и ожидаемых результатов; предложенных способов с точки зрения соответствия цели проекта
Уровень 2	Навыками использования способов решения поставленных задач и ожидаемых результатов; предложенных способов с точки зрения соответствия цели проекта
Уровень 3	Навыками использования расширенного круга способов решения поставленных задач и ожидаемых результатов; предложенных способов с точки зрения соответствия цели проекта

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Как определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;
3.1.2	Как обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;
3.2.2	Обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;
3.3.2	Навыками обеспечения требуемого качества процесса оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1. Характеристика объектов и систем сервиса и их обеспечения						
1.1	Законодательно-нормативная база объектов и систем сервиса /Лек/	8	2	ОПК-3.2 УК-2.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.2	Законодательно-нормативная база объектов и систем сервиса /Ср/	8	6	ОПК-3.2 УК-2.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.3	Категоризм предприятий сервиса /Лек/	8	2	ОПК-3.2 УК-2.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.4	Категоризм предприятий сервиса /Ср/	8	6	ОПК-3.2 УК-2.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.5	Основные термины и определения экспертизы и диагностики объектов и систем сервиса /Лек/	8	2	ОПК-3.2 УК-2.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	

1.6	Основные термины и определения экспертизы и диагностики объектов и систем сервиса /Ср/	8	6	ОПК-3.2 УК-2.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.7	Виды, классификация, основные характеристики объектов и систем сервиса /Лек/	8	2	ОПК-3.2 УК-2.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.8	Виды, классификация, основные характеристики объектов и систем сервиса /Ср/	8	6	ОПК-3.2 УК-2.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
	Раздел 2. Организация экспертизы и диагностики объектов и систем сервиса						
2.1	Экспериментальная диагностика объектов и систем сервиса /Лек/	8	2	ОПК-3.2 УК-2.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
2.2	Оценка стоимости технических средств с учетом их технического состояния /Пр/	8	4	ОПК-3.2 УК-2.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
2.3	Оценка степени износа технических средств сервиса /Пр/	8	4	ОПК-3.2 УК-2.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
2.4	Экспериментальная диагностика объектов и систем сервиса /Ср/	8	4	ОПК-3.2 УК-2.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
2.5	Принципы, виды и средства экспертизы и диагностики /Ср/	8	4	ОПК-3.2 УК-2.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
2.6	Измерительные, регистрационные, органолептические и экспертные методы экспертизы и диагностики /Лек/	8	2	ОПК-3.2 УК-2.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
2.7	Измерительные, регистрационные, органолептические и экспертные методы экспертизы и диагностики /Ср/	8	6	ОПК-3.2 УК-2.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	

2.8	Определение согласованности мнений экспертов по результатам ранжирования факторов /Пр/	8	6	ОПК-3.2 УК-2.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
2.9	Организация проведения экспертизы и диагностики /Лек/	8	2	ОПК-3.2 УК-2.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
2.10	Организация проведения экспертизы и диагностики /Ср/	8	6	ОПК-3.2 УК-2.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
2.11	Диагностика внутренних резервов использования трудового потенциала организации сервиса /Пр/	8	6	ОПК-3.2 УК-2.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
2.12	Диагностика организации как объекта сервиса /Ср/	8	5	ОПК-3.2 УК-2.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
	Раздел 3. Надежность объектов и систем сервиса						
3.1	Основные понятия надежности. Классификация отказов. Составляющие надежности. /Лек/	8	2	ОПК-3.2 УК-2.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
3.2	Резервирование и задачи выбора оптимального числа резервных элементов в системе /Пр/	8	6	ОПК-3.2 УК-2.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
3.3	Основные понятия надежности. Классификация отказов. Составляющие надежности. /Ср/	8	2	ОПК-3.2 УК-2.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
3.4	Расчет показателей надежности технологического оборудования /Пр/	8	6	ОПК-3.2 УК-2.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
3.5	Количественные показатели безотказности: общие понятия. Основные сведения из теории вероятностей /Ср/	8	4	ОПК-3.2 УК-2.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	

3.6	Показатели безотказности: вероятность безотказной работы, плотность распределения отказов, интенсивность отказов /Ср/	8	4,6	ОПК-3.2 УК-2.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
3.7	Прием зачета /Ср/	8	0,2	ОПК-3.2 УК-2.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы к зачету:

1. Общая характеристика системы сервиса в России.
2. Анализ рынка услуг России.
3. Виды и классификация услуг.
4. Материальные услуги, технический сервис.
5. Услуги в сфере материального сервиса, в т.ч. технического.
6. Законодательно-нормативная база объектов и систем сервиса.
7. Общая характеристика потребительских свойств товарной продукции.
8. Потребительские свойства услуг.
9. Ранжирование и оценка рыночных факторов системы сервиса.
10. Определение согласованности мнений экспертов по результатам ранжирования факторов.
11. Экспертиза конкурентной среды.
12. Экспертиза качества услуг и обслуживания потребителей в системе технического сервиса.
13. Оценка рисков в сервисе.
14. Понятие и показатели надежности.
15. Элементы теории вероятностей, используемые в теории надежности.
16. Законы распределения наработок оборудования, его агрегатов, деталей и систем.
17. Качество товаров и услуг.
18. Показатели надежности технических средств и технологического оборудования.
19. Техническое регулирование качества товарной продукции и услуг.
20. Надежность систем сервиса.
21. Цели, задачи и виды экспертизы.
22. Надежность технических систем.
23. Основные элементы экспертизы качества товарной продукции.
24. Факторы, влияющие на надежность оборудования. Причины разрушения деталей конструкции.
25. Процедура проведения экспертизы качества товарной продукции.
26. Понятия и определения технической диагностики.
27. Экспертиза качества услуг и обслуживания потребителей.
28. Диагностические нормативы.
29. Основные понятия и определения при оценке технических средств.
30. Оборудование как объект диагностирования.
31. Метод статистического исследования стоимости технических средств (прямой метод расчета оценки).
32. Методы и средства диагностирования .
33. Косвенный метод расчета оценки стоимости технических средств.
34. Диагностическое оборудование.
35. Расчет оценки рыночной стоимости подержанных технических средств с учетом их технического состояния.
36. Организация диагностирования объектов и систем.
37. Организационно-методические аспекты экспертизы .
38. Диагностические карты.
39. Методы экспертизы услуг в рамках маркетинговых исследований.
40. Контроль технического состояния .
41. Законодательно-нормативная база объектов и систем сервиса.
42. Элементы теории вероятностей, используемые в теории надежности.
43. Основные элементы экспертизы качества товарной продукции.
44. Показатели надежности технических средств и технологического оборудования.
45. Процедура проведения экспертизы качества товарной продукции.
46. Надежность систем.
47. Экспертиза количества товара.
48. Факторы, влияющие на надежность. Причины разрушения деталей конструкции.
49. Метод статистического исследования стоимости технических средств (прямой метод расчета оценки).
50. Понятия и определения технической диагностики.

51. Основные понятия и определения при оценке объектов и систем .
52. Диагностические нормативы.
53. Косвенный метод расчета оценки стоимости технических средств.
54. Методы и средства диагностирования .
55. Расчет оценки рыночной стоимости подержанных технических средств с учетом их технического состояния.
56. Диагностические карты.
57. Организационно-методические аспекты экспертизы.
58. Контроль технического состояния .

5.2. Темы письменных работ

Темы докладов:
1. Общая характеристика системы сервиса в России.
2. Анализ рынка услуг России.
3. Виды и классификация услуг.
4. Материальные услуги, технический сервис.
5. Услуги в сфере ЖКХ.
6. Законодательно-нормативная база объектов и систем сервиса.
7. Общая характеристика потребительских свойств товарной продукции.
8. Потребительские свойства услуг.
9. Ранжирование и оценка рыночных факторов системы сервиса.
10. Определение согласованности мнений экспертов по результатам ранжирования факторов.
11. Экспертиза конкурентной среды.
12. Экспертиза качества услуг и обслуживания потребителей в системе технического сервиса.
13. Оценка рисков в сервисе.
14. Понятие и показатели надежности.
15. Элементы теории вероятностей, используемые в теории надежности.
16. Законы распределения наработок оборудования, его агрегатов, деталей и систем.
17. Качество товаров и услуг.
18. Показатели надежности технических средств и технологического оборудования.
19. Техническое регулирование качества товарной продукции и услуг.
20. Надежность систем сервиса.
21. Цели, задачи и виды экспертизы.
22. Надежность технических систем.
23. Основные элементы экспертизы качества товарной продукции.
24. Факторы, влияющие на надежность оборудования. Причины разрушения деталей конструкции.
25. Процедура проведения экспертизы качества товарной продукции.
26. Понятия и определения технической диагностики.
27. Экспертиза качества услуг и обслуживания потребителей.
28. Диагностические нормативы.
29. Основные понятия и определения при оценке технических средств.
30. Оборудование как объект диагностирования.
31. Метод статистического исследования стоимости технических средств (прямой метод расчета оценки).
32. Методы и средства диагностирования .
33. Косвенный метод расчета оценки стоимости технических средств.
34. Диагностическое оборудование.
35. Расчет оценки рыночной стоимости подержанных технических средств с учетом их технического состояния.
36. Организация диагностирования объектов и систем.
37. Организационно-методические аспекты экспертизы .
38. Диагностические карты.
39. Методы экспертизы услуг в рамках маркетинговых исследований.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов(оценочных средств),используемых при реализации дисциплины прилагается.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Паспорт оценочных материалов (оценочных средств)
1.1 Перечень компетенций, формируемых дисциплиной (модулем), с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
1.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования
1.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, описание шкал оценивания
2 Контрольные задания для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Поляков В. А.	Основы технической диагностики: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018	http://znanium.com/go.php?id=925845
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Волкова, В. Н., Денисов, А. А.	Методы организации сложных экспертиз: учебное пособие	Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2010	http://www.iprbookshop.ru/43954.html
Л2.2	Кудеяров, Ю. А., Медовикова, Н. Я.	Метрологическая экспертиза технической документации: учебное пособие	Москва: Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2017	http://www.iprbookshop.ru/78181.html
Л2.3	Калачев С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник	Москва: Издательство Юрайт, 2019	https://www.biblio-online.ru/book/teoreticheskie-osnovy-tovarovedeniya-i-ekspertizy-426587
Л2.4	Шеремет А.Д.	Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018	http://znanium.com/go.php?id=960165
Л2.5	Питулько В. М., Иванова В.В.	Основы экологической экспертизы: учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019	http://znanium.com/go.php?id=1005676
Л2.6	Эйтингон В. Н., Кравец М. А., Панкратова Н. П.	Методы организации экспертизы и обработки экспертных оценок в менеджменте: учебно-методическое пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет, 2004	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=39369
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"				

Э1	RU\infra-m\znanium\bibl\925845 978-5-16-005711-8 Основы технической диагностики Учебное пособие Поляков В. А. Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М" 2018 118 с. http://znanium.com/go.php?id=925845
Э2	RU/ЭБС IPR BOOKS/43954 Методы организации сложных экспертиз Учебное пособие Волкова В. Н., Денисов А. А. Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого 2010 Методы организации сложных экспертиз 129 с. http://www.iprbookshop.ru/43954.html
Э3	RU/ЭБС IPR BOOKS/78181 978-5-93088-193-6 Метрологическая экспертиза технической документации Учебное пособие Кудеяров Ю. А., Медовикова Н. Я. Москва: Академия стандартизации, метрологии и сертификации 2017 141 с. http://www.iprbookshop.ru/78181.html
Э4	RU/URAIT/426587 978-5-9916-9322-6 Теоретические основы товароведения и экспертизы Учебник Калачев С. Л. Москва: Издательство Юрайт 2019 2-е изд. 479с. https://www.biblio-online.ru/book/teoreticheskie-osnovy-tovarovedeniya-i-ekspertizy-426587
Э5	RU\infra-m\znanium\bibl\1005676 9785160123172 Основы экологической экспертизы учебник Питулько В. М., Иванова В.В. Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М" 2019 566 с. http://znanium.com/go.php?id=1005676
Э6	BIBLIOCLUB\0000039369 Методы организации экспертизы и обработки экспертных оценок в менеджменте учебно-методическое пособие Эйтингон В. Н., Кравец М. А., Панкратова Н. П. Воронеж: Воронежский государственный университет 2004 44 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=39369
Э7	RU\infra-m\znanium\bibl\960165 978-5-16-012181-9 Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия Учебник Шеремет А.Д. Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М" 2018 374 с. http://znanium.com/go.php?id=960165
Э8	RU/IS/BASE/595520566 Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете метод. указания ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ 2018 https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс.Ставропольский край // Режим доступа:http://www.consultant.ru
6.3.2.2	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации(специализированная мебель, технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: ноутбук ASUS X53U);
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций (специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet).

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов

работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Бухгалтерский учёт

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 48
самостоятельная работа 60
часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	4		Итого	
Недель	16 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	48	48	48	48
Сам. работа	60	60	60	60
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

д.э.н., профессор, Н.В. Лазарева _____

Рецензент(ы):

Зам.директора ООО Ориент» , Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К» , О.В.Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины
Бухгалтерский учёт

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель изучения дисциплины – формирование твердых теоретических знаний и практических навыков по организации бухгалтерского учета предпринимательской деятельности, подготовке и представлению финансовой информации различным пользователям для выработки, обоснования и принятия решений по управлению финансово-хозяйственной деятельностью предприятий сферы сервиса.
1.2	Задачи изучения дисциплины:
1.3	– приобретение системы знаний о различных формах бухгалтерского учета, применяемых на предприятиях сферы сервиса;
1.4	– формирование знаний по конкретным методам и приемам работы с первичной документацией, бухгалтерскими счетами, отчетностью;
1.5	- формирование навыков аналитического мышления, позволяющих интерпретировать полученную аналитическую информацию и на ее основе вырабатывать оптимальные управленческие решения;
1.6	– формирование навыков самостоятельной работы.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Экономика
2.1.2	
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
2.2.2	Экономика и анализ деятельности предприятия
2.2.3	Проектирование услуг на предприятиях сервиса

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-5.3: Обеспечивает экономическую эффективность сервисной деятельности предприятия	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания порядка планирования производственно-хозяйственной деятельности в зависимости от конъюнктурной ситуации на рынке, правил ведения бухгалтерского учета в организациях разных форм собственности отраслевой принадлежности, показателей эффективности деятельности сервисного предприятия
Уровень 2	общие, но не структурированные знания порядка планирования производственно-хозяйственной деятельности в зависимости от конъюнктурной ситуации на рынке, правил ведения бухгалтерского учета в организациях разных форм собственности отраслевой принадлежности, показателей эффективности деятельности сервисного предприятия
Уровень 3	сформированные знания порядка планирования производственно-хозяйственной деятельности в зависимости от конъюнктурной ситуации на рынке, правил ведения бухгалтерского учета в организациях разных форм собственности отраслевой принадлежности, показателей эффективности деятельности сервисного предприятия
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения своевременно применить основные принципы бухгалтерского учета в организациях разных форм собственности отраслевой принадлежности, планировать производственно-хозяйственную деятельность предприятия в зависимости от изменения спроса, предложения и других факторов на рынке в целях повышения эффективности деятельности сервисного предприятия
Уровень 2	частично освоенные умения своевременно применить основные принципы бухгалтерского учета в организациях разных форм собственности отраслевой принадлежности, планировать производственно-хозяйственную деятельность предприятия в зависимости от изменения спроса, предложения и других факторов на рынке в целях повышения эффективности деятельности сервисного предприятия
Уровень 3	сформированные умения своевременно применить основные принципы бухгалтерского учета в организациях разных форм собственности отраслевой принадлежности, планировать производственно-хозяйственную деятельность предприятия в зависимости от изменения спроса, предложения и других факторов на рынке в целях повышения эффективности деятельности сервисного предприятия
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки составления бухгалтерско-финансовой отчетности;планирования и оценки финансовых показателей производственно-хозяйственной деятельности и эффективности деятельности сервисного предприятия
Уровень 2	частично освоенные навыки составления бухгалтерско-финансовой отчетности;планирования и оценки финансовых показателей производственно-хозяйственной деятельности и эффективности деятельности

	сервисного предприятия
Уровень 3	сформированные навыки составления бухгалтерско-финансовой отчетности;планирования и оценки финансовых показателей производственно-хозяйственной деятельности и эффективности деятельности сервисного предприятия

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	порядок планирования производственно-хозяйственной деятельности в зависимости от конъюнктурной ситуации на рынке, правила ведения бухгалтерского учета в организациях разных форм собственности отраслевой принадлежности, показатли эффективности деятельности сервисного предприятия
3.2	**Уметь:**
3.2.1	своевременно применить основные принципы бухгалтерского учета в организациях разных форм собственности отраслевой принадлежности, планировать производственно-хозяйственную деятельность предприятия в зависимости от изменения спроса, предложения и других факторов на рынке в целях повышения эффективности деятельности сервисного предприятия.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	навыки составления бухгалтерско-финансовой отчетности;планирования и оценки финансовых показателей производственно-хозяйственной деятельности и эффективности деятельности сервисного предприятия.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1. Бухгалтерский учет						
1.1	Введение в бухгалтерский учёт /Лек/	4	0	ОПК-5.3	Л1.1Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э5 Э6	0	
1.2	Сущность цели и содержание бухгалтерского учета /Пр/	4	2	ОПК-5.3	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2 Э1 Э4 Э6	0	
1.3	Сущность цели и содержание бухгалтерского учета /Ср/	4	7	ОПК-5.3	Л1.3Л2.2Л3.1 Л3.2 Э3 Э5 Э6	0	
1.4	Предмет и метод бухгалтерского учёта /Лек/	4	2	ОПК-5.3	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.5	Предмет и метод бухгалтерского учёта /Пр/	4	2	ОПК-5.3	Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.6	Предмет и метод бухгалтерского учёта /Ср/	4	8	ОПК-5.3	Л1.1 Л1.3Л2.1Л3.1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э6	0	
1.7	Баланс - элемент метода бухгалтерского учёта /Лек/	4	4	ОПК-5.3	Л1.1 Л1.3Л2.1Л3.1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э6	0	
1.8	Баланс - элемент метода бухгалтерского учёта /Пр/	4	2	ОПК-5.3	Л1.3Л2.1Л3.1 Л3.2 Э3 Э4 Э6	0	
1.9	Баланс - элемент метода бухгалтерского учёта /Ср/	4	8	ОПК-5.3	Л1.3Л2.1Л3.1 Л3.2 Э3 Э4 Э6	0	
1.10	Система счетов, их классификация. Метод двойной записи /Лек/	4	2	ОПК-5.3	Л1.3Л2.1Л3.1 Л3.2 Э3 Э4 Э6	0	
1.11	Система счетов, их классификация. Метод двойной записи /Пр/	4	4	ОПК-5.3	Л1.3Л2.1Л3.1 Л3.2 Э3 Э4 Э6	0	

1.12	Система счетов, их классификация. Метод двойной записи /Ср/	4	6	ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э4 Э6	0	
1.13	Организация бухгалтерского учета на предприятии /Лек/	4	0	ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э4 Э6	0	
1.14	Учет расчетов с персоналом по оплате труда /Пр/	4	4	ОПК-5.3	Л1.2Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э2 Э4 Э6	0	
1.15	Учет расчетов с персоналом по оплате труда /Ср/	4	6	ОПК-5.3	Л1.2Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э2 Э4 Э6	0	
1.16	Учет материально-производственных запасов /Лек/	4	2	ОПК-5.3	Л1.2Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э2 Э4 Э6	0	
1.17	Учет материально-производственных запасов /Пр/	4	4	ОПК-5.3	Л1.2Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э2 Э4 Э6	0	
1.18	Учет основных средств, нематериальных активов, материально производственных запасов и готовой продукции /Ср/	4	6	ОПК-5.3	Л1.2Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э2 Э4 Э6	0	
1.19	Учет затрат на производство /Лек/	4	2	ОПК-5.3	Л1.2 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э2 Э3 Э4 Э6	0	
1.20	Учет затрат на производство /Пр/	4	4	ОПК-5.3	Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э3 Э4 Э6	0	
1.21	Учет затрат на производство /Ср/	4	5	ОПК-5.3	Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э3 Э4 Э6	0	
1.22	Учет финансовых результатов /Лек/	4	2	ОПК-5.3	Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э3 Э4 Э6	0	
1.23	Учет продажи готовой продукции (товаров, работ, услуг). Учет формирования финансовых результатов и их использование /Пр/	4	4	ОПК-5.3	Л1.2Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э2 Э4 Э6	0	
1.24	Учет продажи готовой продукции (товаров, работ, услуг). Учет формирования финансовых результатов и их использование /Ср/	4	6	ОПК-5.3	Л1.2Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э2 Э4 Э6	0	
1.25	Учет резервов. Учет финансовых вложений /Лек/	4	2	ОПК-5.3	Л1.2Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э2 Э4 Э6	0	
1.26	Учет собственного капитала организации. Бухгалтерская (финансовая) отчетность (решение практических задач) /Пр/	4	6	ОПК-5.3	Л1.2Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э2 Э4 Э6	0	
1.27	Учет собственного капитала организации. Бухгалтерская (финансовая) отчетность /Ср/	4	8	ОПК-5.3	Л1.2Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э2 Э4 Э6	0	
1.28	Подготовка к сдаче экзамена /ИКР/	4	0,3	ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

1.29	Итоговая аттестация /Экзамен/	4	35,7	ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры. Перед экзаменом студенту необходимо полностью выполнить все задания к практическим занятиям, подготовить и защитить доклад. При наличии задолженности по текущей аттестации по данной дисциплине студент к экзамену не допускается. Экзамен по дисциплине предусмотрен в устной форме по билетам.

Вопросы к экзамену:

1. Понятие и функции бухгалтерского учёта. Значение и роль бухгалтерского учёта в процессе принятия решений
2. Нормативное регулирование бухгалтерского учета в Российской Федерации
3. Основные принципы бухгалтерского учёта
4. Финансовый и управленческий учёт
5. Предмет изучения бухгалтерского учёта
6. Активы баланса: характеристика и классификация
7. Пассивы баланса: характеристика и классификация
8. Понятия о затратах и расходах
9. Понятия о доходах и финансовых результатах субъекта
10. Метод бухгалтерского учёта
11. Понятие и значение баланса и содержание баланса
12. Типы балансовых изменений под влиянием хозяйственных операций
13. Значение баланса для руководства предприятиями и анализа их финансового состояния
14. Понятие о счетах бухгалтерского учета и их строение.
15. Классификация счетов по экономическому содержанию, назначению и структуре.
16. Метод двойной записи. План счетов бухгалтерского учета.
17. Организация синтетического и аналитического учета. Оборотные ведомости, их виды
18. Организация работы аппарата бухгалтерии
19. Права и обязанности главного бухгалтера
20. Учетная политика организаций
21. Основные требования к бухгалтерскому учету и его задачи
22. Учет кассовых операций
23. Документальное оформление и учет операций на расчетных счетах
24. Синтетический учет операций на расчетном счёте
25. Бухгалтерский учет расчетных отношений
26. Учет расчетов с подотчетными лицами
27. Учет операций на валютном счете
28. Понятие, виды вложений во внеоборотные активы
29. Бухгалтерский учет вложений во внеоборотные активы
30. Хозяйственный способ долгосрочных инвестиций
31. Подрядный способ долгосрочных инвестиций
32. Понятие, виды (группы) объектов основных средств
33. Учет движения основных средств
34. Аренда основных средств
35. Инвентаризация основных средств
36. Учет сырья и материалов
37. Учет товаров
38. Учет готовой продукции
39. Учет расходов на продажу
40. Резерв под снижение стоимости товарно-материальных ценностей
41. Порядок инвентаризации материально-производственных запасов
42. Понятия издержек, затрат, себестоимости
43. Методы учета затрат (калькулирования)
44. Способы учета затрат (калькулирования)
45. Учет расходов основного производства
46. Учет расходов вспомогательных производств
47. Учет расходов обслуживающих производства
48. Учет общепроизводственных и общехозяйственных расходов
49. Учет брака в производстве, учет незавершенного производства
50. Обобщение затрат на производство. определение себестоимости
51. Понятия финансового результата
52. Классификация доходов и расходов для целей учета

53. Учет доходов и расходов по обычной деятельности
54. Учет прочих доходов и расходов
55. Формирование чистой прибыли (убытка)
56. Использование чистой прибыли (убытка)
57. Учет собственного капитала
58. Учет резервного капитала
59. Учет добавочного капитала
60. Учет нераспределенной прибыли (убытка)
61. Учет целевого финансирования
62. Резервы под снижение стоимости материальных ценностей, резервы по сомнительным долгам
63. Резервы под обесценение вложений в ценные бумаги, резервы предстоящих расходов
64. Чистые активы организации
65. Понятие финансовых вложений, их виды
66. Поступление и оценка финансовых вложений
67. Последующая оценка финансовых вложений
68. Доходы и расходы по финансовым вложениям
69. Обесценение финансовых вложений
70. Выбытие финансовых вложений

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация студентов проводится преподавателями, ведущими практические занятия по дисциплине в форме оценивания доклада.
Доклад должен включать введение, основную часть и заключение.
Введение должно содержать обоснование актуальности выбранной темы, краткую характеристику современного состояния рассматриваемого вопроса.
Указываются цель и задачи работы, объект исследования, выполненные разработки и элементы новизны, привнесенные в процессе написания работы. Перечисляются проблемы, которые необходимо решить в рамках выбранной темы.
Основная часть доклада должна содержать вопросы, предусмотренные в плане работы. Описываются теоретические положения, раскрывающие сущность рассматриваемой проблемы, анализируются собранные материалы, характеризующие практическую сторону объекта исследования. Этот раздел работы следует иллюстрировать таблицами, схемами (диаграммами), фотографиями, проспектами и другими материалами.
В заключении должны быть отражены выводы и предложения, полученные в результате предшествующей работы. Их следует формулировать четко и по пунктам.
Список литературы включает составленный в алфавитном порядке перечень современных законодательных и нормативных актов, актуальной учебной, научной литературы, научных статей, статистических сборников и прочих использованных источников за последние три года.
Темы докладов:
Уровень 1-й
1. История развития форм бухгалтерского учёта
2. Учёт, анализ и аудит в единой системе бухгалтерской информации финансово-хозяйственной деятельности
3. Методология и организация бухгалтерского учёта (теоретико-исторический аспект)
Уровень 2-й
4. Принципы и международные стандарты бухгалтерского учёта
5. Теоретическая интерпретация основных категорий бухгалтерского учёта
6. Бухгалтерский баланс: назначение, принципы построения, техника составления
7. Основы рациональной организации бухгалтерского учёта и условия их реализации на предприятии
8. Международные стандарты и учётная политика предприятия в системе организации бухгалтерского учёта.
9. Учётная политика – основа организации бухгалтерского учёта предприятия
Уровень 3-й
10. Финансовый и управленческий учёт: назначение, принципы организации, их взаимосвязь
11. Учёт движения основных средств на предприятии и пути их совершенствования
12. Учёт и анализ собственных и арендованных основных средств
13. Учёт наличия, поступления и выбытия основных средств.
14. Учёт инвестиций и капитальных вложений в основные средства.
15. Учет долгосрочных и краткосрочных финансовых вложений.
16. Планирование деятельности предприятия с учетом конъюнктурных особенностей рынка
17. Планирование деятельности предприятия с учетом социальной политики государства
18. Роль бухгалтера в современных условиях развития общества.
19. Особенности классификации и измерения величины затрат и результатов деятельности в управленческом учете
20. Основы маржинального подхода в учете затрат

Изучение курса «Бухгалтерский учет» предполагает выполнение одной контрольной работы, при выполнении которой необходимо выполнить три задания:
1. Раскрыть одну из трех предложенных тем своего варианта.
2. Ответить на вопросы теста.
3. Решить задачу

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается
5.4. Перечень видов оценочных средств
Курс лекций, практические задания, комплект тестов, темы докладов, вопросы к экзамену

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Хахонова Н.Н., Емельянова И.Н.	Бухгалтерский учет и отчетность: практикум: Учебное пособие	Москва: Издательский Центр РИО□, 2019	http://znanium.com/go.php?id=954433
Л1.2	Суглобов А.Е., Жарылгасова Б.Т.	Бухгалтерский учет и анализ: Учебник	Москва: Издательский Центр РИО□, 2018	http://znanium.com/catalog/document?id=328251
Л1.3	Коваленко Е. В.	Учебное пособие «Бухгалтерский учет и анализ»: учебное пособие	Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2018	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495063

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Бердышев, С. Н.	Бухгалтерский учет и налогообложение на предприятиях пищевой промышленности	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2009	http://www.iprbookshop.ru/970.html
Л2.2	Григорьева М. В.	Бухгалтерский учет: учебное пособие	Томск: ТУСУ□, 2016	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=480805

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ, Каф. "БУАиА"; сост. О.А. Юрьева	Бухгалтерский учет на предприятиях сферы услуг: метод. указания по проведению практических занятий	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/buhgalterskiy-uchet-na-predpriyatiyah-sfery-uslug-metodicheskie-ukazaniya-po-provedeniyu-prakticheskih-zanyatiy

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.2	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
Э1	Бухгалтерский учет и отчетность: практикум Учебное пособие Хахонова Н.Н., Емельянова И.Н. Москва: Издательский Центр РИО 2019 448 с.
Э2	Бухгалтерский учет и анализ Учебник Суглобов А.Е., Жарылгасова Б. Т. Москва: Издательский Центр РИО 2018 478 с.
Э3	Учебное пособие «Бухгалтерский учет и анализ» учебное пособие Коваленко Е. В. Санкт-Петербург: СПбГАУ 2018 56 с.
Э4	Бухгалтерский учет и налогообложение на предприятиях пищевой промышленности Бердышев С. Н. Саратов: Ай Пи Эр Медиа 2009 368 с.
Э5	Бухгалтерский учет учебное пособие Григорьева М. В. Томск: ТУСУ 2016 262 с.
Э6	Бухгалтерский учет на предприятиях сферы услуг метод. указания по проведению практических занятий ДГТУ, Каф. "БУАиА"; сост. О.А. Юрьева Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ 2018
Э7	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете метод. указания ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ 2018

6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Microsoft Windows XP,
6.3.1.2	Microsoft Office 2007 Professional Plus
6.3.1.3	Microsoft Windows 7,
6.3.1.4	Microsoft Office 2010 Professional Plus
6.3.1.5	

6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	К-208
7.2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации
7.3	(Специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: ноутбук ASUS X53U;, демонстрационный экран PROJECTA; наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий)
7.4	В-202
7.5	Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций
7.6	(специализированная мебель;
7.7	технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet)
7.8	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной

компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Стандартизация и сертификация в сервисе

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 75,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	8		Итого	
Недель	6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	75,8	75,8	75,8	75,8
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.э.н, Доцент, Семенова Л.В. _____

Рецензент(ы):

Зам.директора ООО «Ориент» , Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К» , О.В.Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины

Стандартизация и сертификация в сервисе

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью дисциплины является формирование у обучающихся знаний в областях стандартизации и сертификации, необходимых для решения задач обеспечения единства измерений и контроля качества услуг, знаний об объектах и средствах измерения, об использовании нормативных документов по качеству, стандартизации и сертификации работ и услуг.
1.2	Задачами дисциплины являются:
1.3	- ознакомление студентов с существующими методами измерения и обработки результатов;
1.4	- ознакомление студентов с общими положениями в области стандартизации в сфере услуг;
1.5	- ознакомление студентов с общими положениями в области сертификации услуг.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Математика
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Экспертиза и диагностика объектов и систем сервиса

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-7.2: Соблюдает положения нормативно- правовых актов, регулирующих охрану труда и технику безопасности	
Знать:	
Уровень 1	основные нормы охраны труда и техники безопасности
Уровень 2	нормативно-правовую базу по вопросам охраны труда и техники безопасности
Уровень 3	положения нормативно-правовых актов, регулирующих охрану труда и технику безопасности
Уметь:	
Уровень 1	собрать информацию по основным нормам охраны труда и техники безопасности
Уровень 2	проанализировать нормативно-правовую базу по вопросам охраны труда и техники безопасности
Уровень 3	применить положения нормативно-правовых актов, регулирующих охрану труда и технику безопасности
Владеть:	
Уровень 1	методами сбора информации по основным нормам охраны труда и техники безопасности
Уровень 2	методами анализа информации по основным нормам охраны труда и техники безопасности
Уровень 3	навыками применения положений нормативно-правовых актов, регулирующих охрану труда и технику безопасности

ОПК-6.1: Осуществляет поиск и применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной сфере	
Знать:	
Уровень 1	Основные понятия и термины стандартизации и сертификации
Уровень 2	правовые основы стандартизации и сертификации
Уровень 3	нормативно-правовую основу деятельности предприятий сервиса
Уметь:	
Уровень 1	осуществлять поиск необходимой информации
Уровень 2	анализировать нормативную документацию
Уровень 3	применять нормативно-правовую документацию в избранной сфере деятельности
Владеть:	
Уровень 1	методами поиска необходимой правовой информации
Уровень 2	методами отбора необходимой нормативно-правовой документации
Уровень 3	методами анализа нормативно-правовой документации

УК-1.3: Осуществляет анализ и синтез информации при решении поставленных задач	
Знать:	
Уровень 1	основные понятия в стандартизации и сертификации
Уровень 2	методы сбора информации для решения поставленных задач
Уровень 3	основы системного анализа и синтеза информации

Уметь:	
Уровень 1	применять основные понятия в стандартизации и сертификации
Уровень 2	осуществлять сбор информации для решения поставленных задач
Уровень 3	проводить системный анализ и синтез информации для решения задач
Владеть:	
Уровень 1	методами сбора необходимой информации
Уровень 2	приемами проведения анализа собранной информации
Уровень 3	методами проведения системного анализа и синтеза информации для решения задач

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	основные понятия в стандартизации и сертификации; нормативно-правовую базу по вопросам охраны труда и техники безопасности; нормативно-правовую основу деятельности предприятий сервиса
3.2	**Уметь:**
3.2.1	проводить системный анализ и синтез информации для решения задач; применять нормативно-правовую документацию в избранной сфере деятельности; применить положения нормативно-правовых актов, регулирующих охрану труда и технику безопасности
3.3	**Владеть:**
3.3.1	навыками применения методов контроля качества продукции и процессов; методами отбора необходимой нормативно-правовой документации; приемами проведения анализа собранной информации; навыками применения нормативно-правовых актов, регулирующих охрану труда и технику безопасности; навыками применения положений нормативно-правовых актов, регулирующих охрану труда и технику безопасности

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1. Стандартизация						
1.1	Государственное регулирование в области обеспечения единства измерений /Лек/	8	2	ОПК-7.2 ОПК-6.1 УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э2 Э3 Э4 Э5 Э7	0	
1.2	Виды,методы и средства измерений и их классификация /Пр/	8	2	ОПК-7.2 ОПК-6.1 УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
1.3	Метрологическое обеспечение стандартизации и сертификации /Ср/	8	10	ОПК-7.2 ОПК-6.1 УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э2 Э3 Э4 Э5 Э7	0	
1.4	Цели, задачи, принципы и правовые основы стандартизации /Лек/	8	2	ОПК-7.2 ОПК-6.1 УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э2 Э3 Э4 Э5 Э7	0	
1.5	Методы стандартизации /Пр/	8	2	ОПК-7.2 ОПК-6.1 УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
1.6	История стандартизации /Ср/	8	8	ОПК-7.2 ОПК-6.1 УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э2 Э3 Э4 Э5 Э7	0	
1.7	Государственная система стандартизации /Лек/	8	2	ОПК-7.2 ОПК-6.1 УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э2 Э3 Э4 Э5 Э7	0	
1.8	Организация работ по стандартизации /Пр/	8	2	ОПК-7.2 ОПК-6.1 УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
1.9	Классификация и кодирование объектов стандартизации /Ср/	8	8	ОПК-7.2 ОПК-6.1 УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э2 Э3 Э4 Э5 Э7	0	

1.10	Документы в области стандартизации /Лек/	8	2	ОПК-7.2 ОПК-6.1 УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э2 Э3 Э7	0	
1.11	Идентификация объектов стандартизации /Пр/	8	2	ОПК-7.2 ОПК-6.1 УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
1.12	Международная сертификация /Лек/	8	2	ОПК-7.2 ОПК-6.1 УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
1.13	Международные и региональные организации по стандартизации /Пр/	8	2	ОПК-7.2 ОПК-6.1 УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
1.14	Стандартизация в рамках Таможенного контроля /Ср/	8	10	ОПК-7.2 ОПК-6.1 УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э2 Э3 Э7	0	
1.15	Применение международных стандартов серии ИСО /Ср/	8	10	ОПК-7.2 ОПК-6.1 УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э3 Э5 Э6 Э7	0	
	Раздел 2. Сертификация						
2.1	Правовые основы подтверждения соответствия /Лек/	8	2	ОПК-7.2 ОПК-6.1 УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
2.2	Методы проведения соответствия при процедуре сертификации /Пр/	8	2	ОПК-7.2 ОПК-6.1 УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
2.3	Организация процедуры проведения сертификации в Российской Федерации /Ср/	8	10	ОПК-7.2 ОПК-6.1 УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
2.4	Порядок проведения сертификации /Лек/	8	2	ОПК-7.2 ОПК-6.1 УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
2.5	Вормы проведения сертификации /Пр/	8	2	ОПК-7.2 ОПК-6.1 УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
2.6	Подтверждение соответствия на основе требований ТР ТС /Ср/	8	9	ОПК-7.2 ОПК-6.1 УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
2.7	Понятие и механизм управления качеством /Лек/	8	2	ОПК-7.2 ОПК-6.1 УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
2.8	Основные положения стандартов ИСО /Пр/	8	2	ОПК-7.2 ОПК-6.1 УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
2.9	Стандартизация и сертификация как инструменты повышения качества /Ср/	8	10,8	ОПК-7.2 ОПК-6.1 УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
2.10	Проведение зачета по дисциплине /ИКР/	8	0,2	ОПК-7.2 ОПК-6.1 УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1.Физические величины, их классификация. Система единиц физических величин.
2.Построение государственной системы обеспечения единства измерений.
3.Понятие шкал и их градуировки.
4.Основные методы измерений: прямого сравнения, дифференциальный, нулевой, замещения, совпадений.
5.Прямые, косвенные и совместные измерения.
6.Однократные и многократные измерения.
7.Виды средств измерений.
8.Понятия абсолютной и относительной погрешностей, методы расчета.
9.Методические погрешности, их происхождение, свойства и методы расчета.
10.Инструментальные погрешности, источники этих погрешностей и их оценка.

11.Методы учета комплекса погрешностей.
12.Систематические погрешности и их свойства.
13.Случайные погрешности и их свойства.
14.Поверка СИ. Основные методы и схемы поверки. Уровни и статус поверочных работ.
15.Основные поверочные схемы СИ
16.Калибровка СИ.
17.Метрологическая экспертиза.
18.Государственный метрологический надзор.
19.Формы государственного регулирования в соответствии с законом «Об обеспечении единства измерений»
20.История развития стандартизации.
21.Международная организация по стандартизации (ИСО).
22.Объекты стандартизации (классификация объектов).
23.Международная электротехническая комиссия (МЭК).
24.Виды стандартов.
25.Правовые основы стандартизации.
26.Принципы стандартизации.
27.Основополагающие стандарты Государственной системы стандартизации.
28.Органы и службы по стандартизации.
29.Цели принятия «Закона о техническом регулировании».
30.Принципы технического регулирования.
31.Цели принятия технических регламентов. Содержание технических регламентов.
32.Техническое регулирование в рамках Таможенного союза.
33.Функции Росстандарта.
34.Цели и задачи стандартизации.
35.Методы стандартизации.
36.Научные основы стандартизации.
37.Опережающая стандартизация.
38.Функции технических комитетов.
39.Международные стандарты на системы обеспечения качества и безопасности(ИСО 9000,ИСО 22000).
40.Правовая и нормативная база подтверждения соответствия.
41.Структура системы сертификации.
42.Формы подтверждения соответствия
43.Обязательная сертификация
44.Добровольная сертификация.
45.Декларирование соответствия.
46.Этапы проведения сертификации.
47.Схемы сертификации.
48.Схемы декларирования соответствия.
49.Этапы сертификации систем качества.
50.Нормативная база сертификации систем качества.
51.Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий.
52.Нормативная база аккредитации.
53.Цели и принципы аккредитации.
54.Критерии аккредитации.
55.Порядок проведения аккредитации

5.2. Темы письменных работ

1.Характеристика требований к качеству продукции: сущность качества, требования к качеству, характеристика требований к безопасности продукции
2. Оценка качества и безопасности продукции, системы качества.Сущность и формы оценки соответствия.
3.Общая характеристика технического регулирования, сущность технического регулирования, объекты и субъекты технического регулирования. Основные принципы технического регулирования.
4.Понятие о технических регламентах, Применение технических регламентов
5.Государственный контроль (надзор) за соблюдением технических регламентов и обязательных требований к продукции. Техническое регулирование в Таможенном союзе.
6.Общая характеристика стандартизации, сущность стандартизации, объекты стандартизации, документы в области стандартизации.
7.Классификация документов в области стандартизации. Цели, принципы и функции стандартизации.
8.Методы стандартизации: упорядочение объектов стандартизации, параметрические ряды, унификация, комплексная и опережающая стандартизация.
9.Система стандартизации в Российской Федерации, общая характеристика, органы и службы стандартизации Российской Федерации, виды национальных стандартов.
10.Разработка и применение национальных стандартов. Информация о национальных стандартах.
11.Характеристика стандартов организаций, общероссийские ведомственные документы по стандартизации.
12.Межгосударственная система стандартизации (МГСС), международная и региональная стандартизация.
13.Организация работ по стандартизации в рамках Европейского союза, с оглашение по техническим барьерам в торговле, порядок применения зарубежных нормативных документов.

14.Межотраслевые системы (комплексы) стандартов. Государственные информационные системы и информационные ресурсы как объект стандартизации.
15.Технические условия как нормативный документ. Эффективность работ по стандартизации. Стандартизация услуг.
16.Проблемы и основные направления развития национальной системы стандартизации в Российской Федерации.
17. Калибровка и сертификация средств измерений.
18.Основные понятия в области подтверждения соответствия, цели и принципы подтверждения соответствия.
19.Сертификация как процедура подтверждения соответствия.
Сравнительная характеристика обязательной и добровольной сертификации, участники обязательной сертификации, участники и организация добровольной сертификации
20.Организация и порядок обязательного подтверждения соответствия в переходный период (в Системе ГОСТ Р).
21.Законодательная, нормативная и организационно-методическая база обязательной сертификации.
22.Правила и схемы обязательной сертификации.
23.Порядок проведения обязательной сертификации продукции. Декларирование соответствия.
24.Сравнительная характеристика декларирования соответствия и обязательной сертификации.
25.Обязательное подтверждение соответствия требованиям технических регламентов,
методические подходы к выбору форм и схем обязательного подтверждения соответствия,
декларирование соответствия, обязательная сертификация.
26.Обязательное подтверждение соответствия в Евросоюзе. Система обязательного подтверждения соответствия продукции в рамках Таможенного союза. Условия ввоза импортируемой продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия.
27.Сертификация услуг. Правила функционирования системы добровольной сертификации услуг. Особенности сертификации отдельных видов услуг.
28.Аккредитация в области оценки соответствия. Проблемы и перспективы развития работ в области оценки и подтверждения соответствия

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Вопросы для подготовки к зачету
Вопросы для текущего контроля
Вопросы для самоконтроля
Тестовые задания

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Перемитина, Т. О.	Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие	Томск: Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, 2016	http://www.iprbookshop.ru/72129.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Иголкин, А. Ф., Вологжанина, С. А.	Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум: учебно-методическое пособие	Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2015	http://www.iprbookshop.ru/67300.html
Л2.2	Сергеев А. Г., Терегеря В. В.	Стандартизация и сертификация: Учебник и практикум Для СПО	Москва: Юрайт, 2019	https://urait.ru/bcode/433666
Л2.3	Тарасова О. Г.	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции и услуг: учебное пособие	Йошкар-Ола: Поволжский государственный технологический университет, 2018	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=494337

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Агешкина Н.А. Комментарий к Федеральному закону от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (2-е издание переработанное и дополненное) [Электронный ресурс]/ Агешкина Н.А., Коржов В.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2012.— 283 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/21160.

Э2	Николаев М.И. Метрология, стандартизация, сертификация и управление качеством [Электронный ресурс]/ Николаев М.И.— Электрон. текстовые данные.— М.: Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), 2016.— 115 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/52149.
Э3	Метрология, стандартизация, сертификация [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ И.А. Фролов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2015.— 127 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/55012.
Э4	Архипов А.В. Основы стандартизации, метрологии и сертификации [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям стандартизации, сертификации и метрологии (200400), направлениям экономики (080100) и управления (080500)/ Архипов А.В., Берновский Ю.Н., Зекунов А.Г.— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015.— 447 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/52057.
Э5	Голуб О.В. Стандартизация, метрология и сертификация [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Голуб О.В., Сурков И.В., Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 334 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4151.
Э6	Бисерова В.А. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Бисерова В.А., Демидова Н.В., Якорева А.С.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Научная книга, 2012.— 159 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/8207.
Э7	Волхонов В.И. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Волхонов В.И., Шклярова Е.И.— Электрон. текстовые данные.— М.: Московская государственная академия водного транспорта, 2011.— 249 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/46281.

6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Пакет MS Office;
6.3.1.2	Консультант Плюс;
6.3.1.3	7-Zip;
6.3.1.4	Libre Office.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационно-справочные системы и профессиональные базы данных:
6.3.2.2	Государственная информационная система жилищно-коммунального хозяйства. Режим доступа: https://dom.gosuslugi.ru/#!/main
6.3.2.3	Географическая информационно-справочная система жилищно-коммунального хозяйства. Режим доступа: https://gis-zkh.ru/.
6.3.2.4	Профессиональные базы данных Системы «Техэксперт». Режим доступа: https://tech.company-dis.ru.
6.3.2.5	Система Управление МКД – экспертно-справочная система для специалистов УО, ТСЖ, ЖСК. Доступ: https://vip.1umd.ru/.
6.3.2.6	КонсультантПлюс. Режим доступа: www.consultant.ru.
6.3.2.7	Международные базы данных:
6.3.2.8	Scopus . Режим доступа: www.scopus.com.
6.3.2.9	Web of Science. Режим доступа: apps.webofknowledge.com.
6.3.2.10	
6.3.2.11	
6.3.2.12	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	К-607
7.2	Комплексная лаборатория «Сервис транспортных средств»
7.3	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации
7.4	Специализированная мебель, учебно-наглядные пособия, в том числе: комплект учебных стендов: «Системы автомобильной охранной сигнализации»; «Автомобильная аудиосистема»; «Система отопления и вентиляции салона»; комплект электронных плакатов «Устройство автомобилей»;

7.5	учебный автомобиль ГАЗ-3110 «Волга»; подъемник электромеханический П97-МК «Лидер»; подвесное вытяжное устройство СовПлим DP 106; лабораторное оборудование разной степени сложности, в том числе: газоанализатор ИНФРАКАР М-1,01; пусказарядно-диагностическое устройство Т-1003П; балансировочная машина ЛС1-01; люфтомер рулевого управления ИСЛ-М; инструментальная тележка С-7DW110 (С-7DW146) 7-ми полочная + 10 ложементов с профессиональным инструментом фирмы «Jonnesway»; набор рихтовочного оборудования «СОРОКИН»; комплекс автомобильной диагностики КАД 400-02; газоанализатор ИНФРАКАР М-1,01; сканер ДСТ 2М; диагностический автосканер Ancel AD510 OBDII/EOBD+CAN; приспособление д/прокачки тормозных систем STAFFA UNIVERSALI 11004; стробоскоп-тахометр Astro M-5; пневмотестер ПТ-1; набор для промывки инжекторов CIT – 2000 B; манометр топливной системы МТА-4; набор динамометрических ключей МТ-1-500; компрессометр модель 810; мойка Karcher K 5.20; компрессор FW SUPER; заточной станок SPARKYMBG 150; профессиональный набор инструментов автомеханика «Станкоимпорт»; набор мерительного инструмента «Гаро-4»; микрометр МК-100; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе:
7.6	ноутбук ACERExtensa 5220; проектор ACERX1260; переносной экран ACCONOBO.
7.7	К-604
7.8	Специализированная аудитория «Системный анализ, моделирование в сервисе и проектирование бытовой техники (компьютерный класс)
7.9	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), текущего контроля и промежуточной аттестации
7.10	Специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 8 шт.: локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet; программное обеспечение Windows XP SP3 и выше, MicrosoftOffice 2007, LibreOfficeCalc, Система MATLAB с средствами SIMULINK MATLAB и пакетом Control System Toolbox; ноутбук ACER Extensa 5220; проектор ACER X1260; переносной экран ACCONOBO.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся).

В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям.

В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций.

Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах.

Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике.

Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно.

Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ.

Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся».

Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета.

Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций обучающихся по всему объему учебной дисциплины, изученному в семестре, в котором стоит форма контроля в соответствии с учебным планом.

Промежуточный контроль по дисциплине проводится в форме зачета и является формой оценки качества освоения обучающимся образовательной программы по дисциплине.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Маркетинг в сервисе

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 76
часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	5		Итого	
Недель	17			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	76	76	76	76
Часы на контроль	35,7		35,7	
Итого	144	108,3	144	108,3

Программу составил(и):

к.э.н, доцент, Семенова Л.В. _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент» , Попова Г.Д. _____

Директор ООО «МС-К»

, Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины
Маркетинг в сервисе

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Формирование у студента системы знаний о маркетинге как науке, философии бизнеса, виде деятельности, универсальном способе управления, функционировании и развитии субъектов рыночной деятельности, изучение теоретических и методологических основ современного маркетинга; получение прикладных знаний в области развития форм и методов маркетингового экономического управления субъектами рыночной деятельности в сфере сервиса; приобретение навыков реализации теоретических и прикладных знаний маркетинга в практической деятельности на предприятиях сервиса.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Сервисная деятельность
2.1.2	Экономика
2.1.3	Введение в профессию
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Экономика и анализ деятельности предприятия
2.2.2	Управление имиджем и организация деловых переговоров
2.2.3	Преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-4.1: Осуществляет маркетинговые исследования рынка услуг, мотивацию потребителей и конкурентов	
Знать:	
Уровень 1	методы и процедуры проведения маркетинговых исследований на рынке услуг
Уровень 2	условия, способы мотивации потенциальных потребителей
Уровень 3	систему проведения маркетинговых исследований потребительского рынка услуг
Уметь:	
Уровень 1	собирать и классифицировать информацию на основе маркетинговых исследований
Уровень 2	оценивать значимость исследований рынка услуг и мотивационных предпочтений
Уровень 3	разрабатывать план проведения маркетинговых исследований потенциальных потребителей и конкурентов
Владеть:	
Уровень 1	средствами проведения маркетинговых исследований
Уровень 2	способностью оценивать результаты маркетинговых исследований
Уровень 3	способностью формировать систему маркетинговых исследований на рынке услуг

ОПК-4.2: Организует продвижение и продажи сервисного продукта, в том числе с помощью онлайн и интернет технологий	
Знать:	
Уровень 1	типы, приемы продвижения сервисного продукта на рынке услуг
Уровень 2	компьютерные технологии проведения маркетинговых исследований
Уровень 3	правила продвижения и продаж сервисного продукта, в т.ч. с помощью комп. технологий
Уметь:	
Уровень 1	собирать и классифицировать полученную при маркетинговых исследованиях информацию
Уровень 2	анализировать интернет информацию о продвижении сервисного продукта
Уровень 3	организовать продвидение и продажи сервисных услуг, в т.ч. с помощью интернет технологий
Владеть:	
Уровень 1	средствами продвижения сервисного продукта
Уровень 2	навыками представления информации в интернет среде
Уровень 3	способностью планировать эффективный сбыт сервисных услуг

ОПК-4.3: Формирует специализированные каналы сбыта сервисныхпродуктов и услуг	
Знать:	
Уровень 1	структуру сбытовой политики предприятия сервиса
Уровень 2	технологии товародвижения сервисных продуктов
Уровень 3	современные методы эффективного товародвижения сервисных продуктов и услуг

Уметь:	
Уровень 1	собирать информацию о каналах сбыта сервисного продукта
Уровень 2	оценивать значимость существующих на рынке услуг каналов сбыта
Уровень 3	планировать эффективное товародвижение сервисных продуктов
Владеть:	
Уровень 1	информацией о сбытовой политике сервисного предприятия
Уровень 2	навыками использования каналов сбыта
Уровень 3	технологией обеспечения эффективности товародвижения сервисных продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	профессиональную терминологию, виды и основы организации маркетинговой деятельности; правила продвижения и продаж сервисного продукта, в т.ч. с помощью комп. технологий; маркетинговые стратегии и этапы проведения маркетингового исследования.Основные методы анализа конъюнктуры рынка услуг и спроса потребителей; современные методы эффективного товародвижения сервисных продуктов и услуг
3.2	**Уметь:**
3.2.1	разрабатывать маркетинговую стратегию, планировать и проводить маркетинговые исследования,
3.2.2	анализировать конкретные маркетинговые проблемы и предлагать способы их решения, организовать продвидение и продажи сервисных услуг, в т.ч. с помощью интернет технологий, планировать эффективное товародвижение сервисных продуктов
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Методами согласования маркетинговых программ с целями, задачами и стратегиями других функциональных служб и организации в целом; методами анализа конъюнктуры рынка сервиса; методами планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса; технологией обеспечения эффективности товародвижения сервисных продуктов

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Концептуальные основы маркетинга услуг /Лек/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1	0	
1.2	Современная концепция маркетинга услуг /Пр/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э2	0	
1.3	Развитие и диверсификация видов услуг /Ср/	5	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э2	0	
1.4	Маркетинговые исследования и поиск информации /Лек/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1	0	

1.5	Система маркетинговых исследований и маркетинговой информации /Пр/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1	0	
1.6	Инструментарий поисковой базы маркетингового исследования /Ср/	5	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1	0	
1.7	Рынок услуг и особенности потребительской среды /Лек/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2	0	
1.8	Рынок в системе маркетинга /Пр/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э2	0	
1.9	Процесс предоставления услуг и их роль в позиционировании фирмы /Ср/	5	6	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2	0	
1.10	Особенности ценовой политики в сфере сервиса /Лек/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э2	0	
1.11	Методы ценообразования на услуги /Пр/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1	0	
1.12	Маркетинговая среда сервисной организации /Ср/	5	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2	0	
1.13	Моделирование поведения потребителей услуг /Ср/	5	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2	0	
1.14	Формирование каналов распределения услуг /Лек/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э2	0	

1.15	Разработка и реализация сбытовой стратегии фирмы /Пр/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1	0	
1.16	Международный маркетинг /Ср/	5	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1	0	
1.17	Стимулирование сбыта услуг на предприятиях сервиса /Лек/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2	0	
1.18	Виды скидок и их применение в сфере сервиса /Пр/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э2	0	
1.19	Маркетинг услуг на примере коммерческих организаций в сфере услуг /Ср/	5	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э2	0	
1.20	Роль рекламы в деятельности фирмы /Пр/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э2	0	
1.21	Маркетинговые коммуникации на рынке услуг /Лек/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2	0	
1.22	Место и роль внутрифирменного маркетинга в системе маркетинга /Ср/	5	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э2	0	
1.23	Планирование маркетинговой деятельности сервисных организаций /Лек/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2	0	

1.24	Процесс стратегического и тактического планирования в маркетинге услуг /Пр/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э2	0	
1.25	Среда маркетинговой деятельности /Ср/	5	6	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1	0	
1.26	Подготовка к сдаче зкзамена /Ср/	5	8			0	
1.27	Итоговая аттестация /ИКР/	5	0,3	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Текущий контроль освоения дисциплины студентом осуществляется при помощи тестирования и решения ситуационных задач по темам занятий.

Типовые ситуационные задачи

Ситуация 1
Вам дан сравнительный анализ трех конкурирующих сервисных организаций. Оценка проводилась экспертами по пятибалльной шкале. Проставить веса, определить потенциал конкурентоспособности Доминго.
Показатели:
Доминго; Первомастер; Старик Хоттабыч
Соотношение:
цена - Качество 3 4 3
Ассортимент 4 4 3
Местоположение магазина 3 5 5
Цена 4 3 3
Стимулирование сбыта 4 3 4

Ситуация 2
В супермаркете был проведен опрос покупателей о ценах на предлагаемые товары как вданном магазине, так и в других супермаркетах.
Многие покупатели не смогли назвать точную цену на отдельные товары. Вместе с тем анализ полученных ответов показал, что отклонение фактических цен от цен, названных респондентами, составляет плюс – минус 30%. Какие выводы Вы можете сделать о чувствительности потребителей к цене при принятии ими решений о покупке? Как можно использовать полученные результаты?

Ситуация 3
Бюджет расходов фирмы на продвижение товаров составляет 5 млн. руб. При формировании бюджета фирма использует метод конкурентного паритета. Ожидается, что ведущий конкурент увеличит свои расходы в следующем на эти цели на 2%. Определите бюджет фирмы на продвижение товара на следующий год.

Ситуация 4
Предложите маркетинговую концепцию продвижения на рынке специфического продукта - хозяйственного мыла, учитывая такие характеристики товара как: гипоаллергенность, отсутствие химических добавок, возможность стирать детские вещи.

Ситуация 5
По какому из ниже перечисленных принципов целесообразно организовывать службу маркетинга на предприятии с численностью работающих 2000 чел., выпускающем однородную продукцию, реализуемую на пяти региональных рынках.
Товарному
Рыночному

Функциональному
Матричному.
Обоснуйте выбранный вариант.

Ситуация 6
Процесс совершения покупки состоит из этапов:
Осознание потребности
Поиск информации
Оценка альтернатив
Покупка
Реакция на покупку.
Проанализируйте основные механизмы, влияющие на Вас как на потребителя на каждом этапе при покупке Вами обуви.

Ситуация 7
Какой из способов рекламы из ниже перечисленных наиболее эффективен для магазина бытовой техники?
Наружная реклама
Реклама в печатных изданиях

ТЕСТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «МАРКЕТИНГ»
1.Акт получения от кого-либо желаемого объекта с предложением чего-либо взамен:
дарение
обмен
продажа
нет правильного ответа
2.Альтернатива, позволяющая максимизировать (минимизировать) некоторый заранее определенный показатель (критерий выбора):
обязательное согласование
организационная структура управления
оптимальное решение
параллельные полномочия
3.Анализ конъюнктуры товарного рынка, направленный на выяв¬ление потенциальных рынков сбыта при их долгосрочном прогнозе с учетом потребительского спроса, а также перспектив организации в области исследований и приспособления производства к возника¬ющим или ожидаемым ситуациям:
конкуренция
маркетинг
менеджмент
реклама
4.Анализ процессов, составляющих маркетинг товара или услуги с помощью математических методов исследования операций:
исследование операций маркетинга
исследование маркетинга
исследование рынка
нет правильного ответа
5.Анализ рынка; изучение покупателей или потребителей и их предпочтений в отношении товаров, услуг, магазинов; исследование маркетинга:
исследование операций маркетинга
исследование маркетинга
исследование рынка
исследование поведения покупателей
6.Ассортимент товаров, предлагаемых на определенном рынке:
консьюмеризм
маркендайзинг
маркетинг-микс
маркетинг мест
7.Беседа с опрашиваемым, проводимая исследователем по опреде¬ленному плану при прямом контакте с обследуемым или по телефо¬ну с обязательной записью ответов:
анкетирование
опрос, интервью
лицензирование
нет правильного ответа
8.В зависимости от соотношения уровней и структурных подразделений различают следующие типы организационных структур управления:
линейную
линейно-функциональную
матрично-штабную
все перечисленные
9.В мировой практике используются в каждом конкретном случае следующие виды стратегий при обновлении продукции:
промежуточная (рыночные ниши), создание нового рынка, «разбойничья» стратегия,

наступательная, защитная, поглощающая (лицензирование),
привлечение специалистов, приобретение предприятий
все вышеперечисленные
10.В мировой практике используются в каждом конкретном случае следующие виды стратегий при обновлении продукции: наступательная, защитная, поглощающая, промежуточная, создание нового рынка, привлечение специалистов, приобретение предприятий:
стратегия компании обновления продукции
стратегия компании
стратегия маркетинга
тактика представительства
11.В основу современной концепции положен принцип приобретенной ориентации на потребности рынка и потребителя, а, следовательно, товары обычно продаются дешевле, чем имеющие фабричную марку, рекламируемую по всей стране:
маркетинг отдельных лиц
маркетинг организаций
маркетинг потребления
маркетинг мест
12.В разъяснительно-пропагандистском канале участвуют:
представители торгового персонала фирмы
независимые лица, обладающие необходимыми знаниями, делают заявления перед целевыми покупателями
соседи, друзья, коллеги, члены семьи, беседующие с целевы¬ми покупателями
нет правильного ответа
13.В чем состоит значение современного маркетинга услуг:
маркетинг создает новый образ мышления в управлении предприятием
попытку оптимально использовать наличные ресурсы и весь потенциал предприятия с учетом требований рынка
маркетинг создает и новый образ действия предприятия на рынке. Формируется целостная методология рыночной деятельности предприятия, раскрывающая ее принципы, методы, средства, функции и организацию
складывается и развивается система продвижения товаров, в которой используется богатый набор различных приемов: совершенствование функций товара; стимулирование потребителя; гибкая ценовая политика; реклама; эффективность каналов товародвижения и т.д
все указанное выше
14.В экспертно-оценочном канале участвуют:
представители торгового персонала фирмы
независимые лица, обладающие необходимыми знаниями, делают заявления перед целевыми покупателями
соседи, друзья, коллеги, члены семьи, беседующие с целевыми покупателями
все названные лица
15.Важнейшая функция управления фирмой на основе учета и анализа внешних факторов, определяющая, что предлагать потребителю, формирующая цели деятельности сервисного, на достижение которых направлен маркетинг как система управления внутренними факторами фирмы:
руководство
менеджмент
маркетинг
планирование
16.Важнейший инструмент коммерческой стратегии предприятия и условиях свободного ценообразования. С его помощью фирма- изготовитель заинтересовывает покупателей приобретать именно ее продукцию, а также решает иные экономические задачи:
комиссионная торговля
презентация
скидки с цен
нет правильного ответа
17.Вероятность получения не только отрицательного (потери, убыток), но и положительного (доход, прибыль) экономического результата:
спекулятивный риск
коммерческий риск
коммерческий успех
абстрактный риск
18.Вероятность получения отрицательного (ущерб, убыток) или нулевого экономического результата:
чистый риск
коммерческий риск
степень риска
уровень риска
19.Вероятность потери ресурсов или неполучения доходов, связанная с конкретной альтернативой решения:
рискриск-менеджмент
управление риском
нет правильного ответа
20.Вероятность потерь, связанных с коммерческой деятельностью:
риск
коммерческий риск
страховой случай

коммерческий успех
21.Вид информации, обобщающей данные о ценах, технико-экономических показателях, качестве и коммерческих условиях реализации экспортируемой продукции:
показатель конкурентоспособности
конкурентные листы
конкуренция среди покупателей
прайс-лист
22.Вид деятельности человека, позволяющий вскрыть суть и содержание явлений, познать и понять их; определить тенденции развития, возможность
использования полученных знаний в практической деятельности человека, в частности, в практике управления:
исследование
интроспект
изучение спроса
нет правильного ответа
23.Вид цен, по которым предприятия или сбытовая организация реализует свою продукцию другим предприятиям или организациям:
мировая цена
оптовые цены
запрашиваемая цена
договорная цена
24.Вид человеческой деятельности, направленный на удовлетворение нужд и потребностей людей посредством обмена:
менеджмент
маркетинг
экономика
логистика
25.Виды коммуникационных каналов:
каналы личной коммуникации
каналы неличной коммуникации
оба названных
нет правильного ответа
26.Внутренний торговый аппарат фирмы и внешняя сеть торговых посредников:
сеть торгово-распределительная
каналы распределения
каналы реализации
все вышеперечисленные
27.Временные характеристики контроля по календарю или по стадиям жизненного цикла продукции:
интервал наблюдения
стадии контроля
доверительный интервал
Контрольный интервал
28.Все работники любой организации (персонал):
управленческие ресурсы
человеческие ресурсы
штат
человеческий фактор
29. Все службы фирмы работают на достижение целей, установленных маркетингом; продукт и его потребитель формируются одновременно, т. е. производитель и потребитель совместно принимают решения от зарождения идеи до ее реализации:
интегрированный маркетинг
интегрированный менеджмент
стратегический маркетинг
перспективное планирование
30.Выбор альтернативы:
постановление
решение
акт
приказ
31. Выбор альтернативы, осуществленный руководителем в рамках его должностных полномочий, направленный на достижение целей организации:
управленческое решение
функция управления
цель управления
цель функционирования
32.Главными действующими лицами общественно-бытового канала являются:
представители торгового персонала фирмы
независимые лица, обладающие необходимыми знаниями, делающие заявления перед целевыми покупателями
соседи, друзья, коллеги, члены семьи, беседующие с целевыми покупателями
все названные лица

33.График зависимости вероятности потерь от их величины:
кривая выбора
кривая риска
кривая потерь
линия риска
34.Графическое изображение зависимости между уровнем цен и объемами товаров, которые могут быть куплены на рынке при том или ином уровне цен:
кривая спроса
линия предложения
кривая сбыта
нет правильного ответа

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры. Перед экзаменом студенту необходимо полностью выполнить все задания к практическим занятиям, подготовить и защитить доклад. При наличии задолженности по текущей аттестации по данной дисциплине студент к экзамену не допускается. Экзамен по дисциплине предусмотрен в устной форме по билетам.
Вопросы к экзамену:
1.Понятие маркетинга, его цели и задачи.
2.Основные принципы и функции маркетинга услуг.
3.Маркетинговая среда сервисной организации.
4.Комплекс маркетинга. Основные элементы комплекса маркетинга.
5.Система планирования маркетинга услуг.
6.Контроль в маркетинге услуг.
7.Виды маркетинговых стратегий в сфере услуг.
8.Организация службы маркетинга на предприятиях сервиса.
9.Понятие нужды и потребности в сервисе.
10.Система маркетинговых исследований.
11.Исследование потребителей на рынке услуг.
12.Методы маркетинговых исследований.
13.Основные состояния спроса на услуги.
14.Факторы, определяющие поведение покупателей на сервисном рынке.
15.Жизненный цикл услуги. Его этапы.
16.Маркетинговые стратегии, применяемые на различных этапах жизненного цикла.
17.Классификация услуг сферы сервиса.
18.Ассортиментная политика сервисной организации.
19.Коммуникативная политика фирмы.
20.Разработка новых услуг.
21.Позиционирование сервисных услуг на рынке.
22.Роль личности в сфере сервиса.
23.Средства стимулирования сбыта услуг.
24.Особенности ценовой политики в сервисе.
25.Маркетинговые коммуникации на рынке услуг.
26.Сегментирование потребительского рынка.
27.Основные критерии сегментации.
28.Классификация услуг.
29.Особенности маркетинга услуг.
30.Планирование маркетинговой деятельности.
31.Сбытовая стратегия фирмы.
32.Реклама в системе маркетинга.
33.Виды рекламы.
34.Средства рекламы и их характеристика.
35.Эффективность использования различных рекламных средств.
36.Ценообразование в маркетинге.
37.Ценовые стратегии.
38.Виды цен и ценовые скидки.
39.Международный маркетинг.
40.Этические аспекты маркетинга в сервисе.

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация студентов проводится преподавателями, ведущими практические занятия по дисциплине в форме оценивания доклада.
Доклад должен включать введение, основную часть и заключение.
Введение должно содержать обоснование актуальности выбранной темы, краткую характеристику современного состояния рассматриваемого вопроса.
Указываются цель и задачи работы, объект исследования, выполненные разработки и элементы новизны, привнесенные в процессе написания работы. Перечисляются проблемы, которые необходимо решить в рамках выбранной темы.

Основная часть доклада должна содержать вопросы, предусмотренные в плане работы. Описываются теоретические положения, раскрывающие сущность рассматриваемой проблемы, анализируются собранные материалы, характеризующие практическую сторону объекта исследования. Этот раздел работы следует иллюстрировать таблицами, схемами (диаграммами), фотографиями, проспектами и другими материалами.
В заключении должны быть отражены выводы и предложения, полученные в результате предшествующей работы. Их следует формулировать четко и по пунктам.
Список литературы включает составленный в алфавитном порядке перечень современных законодательных и нормативных актов, актуальной учебной, научной литературы, научных статей, статистических сборников и прочих использованных источников за последние три года.
Темы рефератов и презентаций:
1.Измерение и прогнозирование спроса на рынке услуг.
2.Конкуренция и ее влияние на деятельность предприятия сферы сервиса.
3.Изучение покупательского спроса на услуги.
4.Формирование спроса и стимулирование сбыта услуг.
5.Маркетинговая деятельность сервисного предприятия.
6.Маркетинговая деятельность на предприятии сферы сервиса.
7.Особенности маркетинговой деятельности в сфере сервиса.
8.Маркетинговая деятельность автотранспортного предприятия.
9.Маркетинговая деятельность посреднических организаций.
10.Маркетинговые исследования рынка услуг.
11.Исследование потребительского рынка сферы сервиса.
12.Компьютерная обработка результатов анкетного опроса.
13.Использование компьютеров при изучении и прогнозировании рыночной конъюнктуры.
14.Анализ конъюнктуры рынка услуг.
15.Анализ рыночных возможностей предприятия сервиса.
16.Конкурентоспособность услуги и управление ее качеством.
17.Конкуренция и ее влияние на деятельность предприятия сферы сервиса.
18.Выбор оптимального сегмента рынка для предприятия сферы сервиса.
19.Ассортиментная стратегия сервисного предприятия.
20.Ассортиментная политика в системе маркетинга предприятия сферы сервиса.
21.Концепция жизненного цикла и разработка товара.
22.Методы распространения услуг.
23.Формирование товарной политики сервисного предприятия.
24.Разработка ценовой политики сервисного предприятия.
25.Методика ценообразования на услуги.
26.Методы стимулирования сбыта услуг.
27.Организация рекламной компании на предприятии сервиса.
28.Реклама в системе маркетинга сервисного предприятия.
29.Разработка плана маркетинговой деятельности сервисного предприятия.
30.Маркетинговое планирование на предприятии сервиса.
31.Управление маркетингом на предприятии сервиса.
32.Организация службы маркетинга на предприятии сервиса.
33.Маркетинг во внешнеэкономической деятельности предприятия.
34.Функционирование предприятия сервиса на принципах маркетинга.
35.Исследование поведения покупателей на потребительском рынке услуг.
36.Управление маркетинговыми каналами.
37.Влияние факторов внешней среды маркетинга.
38.Управление сбытом продукции на предприятии сервиса.
39.Сервис в системе маркетинга.
40.Информационное обеспечение маркетинга услуг.
41.Маркетинговые исследования рынка услуг.
42.Разработка маркетинговой стратегии сервисного предприятия.
43.Система управления маркетингом сервисного предприятия.
44.Маркетинговая среда предприятий сервиса.
45.Внутренняя среда предприятий сервиса.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Тесты, ситуационные задачи,темы докладов, вопросы к экзамену.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Мазилкина, Е. И.	Маркетинг в отраслях и сферах деятельности: учебник	Ростов-на-Дону: Феникс, 2012	http://www.iprbookshop.ru/4983.html
Л1.2	Егорова М. М., Логинова Е. Ю., Швайко И. Г.	Маркетинг: Учебное пособие	Саратов: Научная книга, 2012	http://www.iprbookshop.ru/6297.html
Л1.3	Акулич, И. Л.	Маркетинг: учебник	Минск: Вышэйшая школа, 2010	http://www.iprbookshop.ru/20087.html
Л1.4	Черченко, Н. В.	Основы маркетинга: ответы на экзаменационные вопросы	Минск: ТетраСистемс, Тетралит, 2014	http://www.iprbookshop.ru/28170.html
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Романов, А. А., Басенко, В. П.	Маркетинг в схемах: учебное пособие	Краснодар: Южный институт менеджмента, 2008	http://www.iprbookshop.ru/9597.html
Л2.2	Эриашвили Н. Д., Коротков А. В., Синяева И. М.	Управление маркетингом: Учебное пособие	Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2012	http://www.iprbookshop.ru/10488.html
Л2.3	Акулич, И. Л.	Маркетинг: практикум	Минск: Вышэйшая школа, 2010	http://www.iprbookshop.ru/20086.html
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	Кравченко, А. В.	Маркетинг: сборник задач и упражнений	Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011	http://www.iprbookshop.ru/44954.html
Л3.2	Дианова, В. А., Романов, А. А.	Маркетинговые исследования: учебное наглядное пособие для обучающихся по направлению подготовки бакалавриата «менеджмент»	Краснодар, Саратов: Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа, 2018	http://www.iprbookshop.ru/76919.html
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"				
Э1	Маркетинг в сервисе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ — Электрон. текстовые данные.— М.: Московский городской педагогический университет, 2013.— 44 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/26518.html.— ЭБС «IPRbooks»			
Э2	Пичурин И.И. Основы маркетинга. Теория и практика [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Коммерция (торговое дело)», «Маркетинг»/ Пичурин И.И., Обухов О.В., Эриашвили Н.Д.— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.— 383 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/8110.html.— ЭБС «IPRbooks»			
6.3.1 Перечень программного обеспечения				
6.3.1.1	Windows XP SP3,			
6.3.1.2	Microsoft Office 2007 Professional Plus			
6.3.2 Перечень информационных справочных систем				
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru			
6.3.2.2				

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	К-204

7.2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации
7.3	(Специализированная мебель, технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: ноутбук ASUS X53U)
7.4	К-502
7.5	Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций
7.6	(специализированная мебель;
7.7	технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1 Общие требованиям к рекомендациям по изучению дисциплины
Студентам необходимо ознакомиться:
- с содержанием рабочей программы дисциплины (далее - РПД), с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, методическими разработками по данной дисциплине, с графиком консультаций преподавателей кафедры.
Кроме того, для успешного овладения дисциплиной необходимо выполнять следующие требования:
1) посещать все лекционные и практические занятия, поскольку весь тематический материал взаимосвязан между собой и теоретического овладения пропущенного недостаточно для качественного усвоения знаний по дисциплине;
2) все рассматриваемые на лекциях и практических занятиях темы и вопросы обязательно фиксировать (либо на бумажных, либо на машинных носителях информации);
3) обязательно выполнять все домашние задания, получаемые на лекциях или практических занятиях;
4) проявлять активность на интерактивных лекциях и практических занятиях, а также при подготовке к ним. Необходимо помнить, что конечный результат овладения содержанием дисциплины необходим, в первую очередь, самому студенту;
5) в случаях пропуска занятий по каким-либо причинам, необходимо обязательно самостоятельно изучать соответствующий материал.

2 Методические рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс)
Изучение дисциплины требует систематического и последовательного накопления знаний, следовательно, пропуски отдельных тем не позволяют глубоко освоить предмет. В ходе лекционных занятий студенту необходимо вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве.
Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.
Студентам необходимо также перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции. При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к рекомендуемым информационным источникам.

3 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям
Важной формой самостоятельной работы студента является систематическая и планомерная подготовка к практическому занятию. После лекции студент должен познакомиться с планом практических занятий и списком обязательной и дополнительной литературы, которую необходимо прочитать, изучить и законспектировать. Разъяснение по вопросам новой темы студенты получают у преподавателя в конце предыдущего практического занятия.
Подготовка к практическому занятию требует, прежде всего, чтения рекомендуемых источников и монографических работ, их реферирования, подготовки докладов и сообщений. Важным этапом в самостоятельной работе студента является повторение материала по конспекту лекции.
Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.
Готовясь к семинару, студенты должны:
В процессе подготовки к практическому занятию студент должен:
– внимательно ознакомиться с планом занятия;
– изучить конспект лекции;
– изучить и при необходимости законспектировать рекомендуемую литературу;
– изучить соответствующие нормативно-правовые акты;
– самостоятельно проверить свои знания, руководствуясь контрольными вопросами;
- выполнить самостоятельную работу по предложенному плану.

3 Методические рекомендации по подготовке докладов и сообщений на семинарах занятиях.
При подготовке докладов или сообщений студент должен правильно оценить выбранный для освещения вопрос. При этом необходимо правильно уметь пользоваться учебной и дополнительной литературой. Значение поисков необходимой

литературы огромно, ибо от полноты изучения материала зависит качество научно-исследовательской работы.
Самый современный способ провести библиографический поиск – это изучить электронную базу данных по изучаемой проблеме.
Доклад – вид самостоятельной работы, способствует формированию навыков исследовательской работы, расширяет познавательные интересы, приучает критически мыслить.
Подготовка доклада требует от студента большой самостоятельности и серьезной интеллектуальной работы Она включает несколько этапов и предусматривает длительную, систематическую работу студентов и помощь педагогов по мере необходимости:
- составляется план доклада путем обобщения и логического построения материала доклада;
- подбираются основные источники информации;
- систематизируются полученные сведения путем изучения наиболее важных научных работ по данной теме, перечень которых, возможно, дает сам преподаватель;
- делаются выводы и обобщения в результате анализа изученного материала, выделения наиболее значимых для раскрытия темы доклада фактов, мнений разных ученых и требования нормативных документов.
К докладу по укрупненной теме могут привлекаться несколько студентов, между которыми распределяются вопросы выступления.
Обычно в качестве тем для докладов преподавателем предлагается тот материал учебного курса, который не освещается в лекциях, а выносится на самостоятельное изучение студентами.
Поэтому доклады, сделанные студентами на семинарских занятиях, с одной стороны, позволяют дополнить лекционный материал, а с другой – дают преподавателю возможность оценить умения студентов самостоятельно работать с учебным и научным материалом.
Построение доклада, как и любой другой научной работы, традиционно включает три части: вступление, основную часть и заключение. Во вступлении обозначается актуальность исследуемой в докладе темы, устанавливается логическая связь ее с другими темами. В заключении формулируются выводы, делаются предложения и подчеркивается значение рассмотренной проблемы.
При проведении семинарских занятий методом развернутой беседы по отдельным вопросам может выступить заранее подготовленное сообщение.
Сообщения отличаются от докладов тем, что дополняют вопрос фактическим или статистическим материалом.
Необходимо выразить свое мнение по поводу поставленных вопросов и построить свой ответ в логической взаимосвязи с уже высказанными суждениями.

4 Порядок организации самостоятельной работы студентов
Самостоятельная работа студентов по дисциплине предполагает:
- самостоятельный поиск ответов и необходимой информации по предложенным вопросам;
- выполнение заданий для самостоятельной работы;
- изучение теоретического и лекционного материала, а также основной и дополнительной литературы при подготовке к семинарским занятиям, научным дискуссиям, написании докладов;
- самостоятельное изучение отдельных вопросов, не рассматриваемых на практических занятиях, по перечню, предусмотренному в методической разработке данного курса;
- подготовка к контрольным работам по темам, предусмотренным программой данного курса;
- самостоятельное изучение материалов официальных сайтов по изучаемой тематике для выступления на семинарских занятиях и для подготовки заданий, предусмотренных методической разработкой по данному курсу;
- выполнение индивидуальных заданий для самостоятельной работы по отдельным темам дисциплины, представленным в методической разработке.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Организация и планирование деятельности предприятий сервиса

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **8 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 288
в том числе:
аудиторные занятия 64
самостоятельная работа 185,8
часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 6
зачеты с оценкой 5
курсовые работы 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	5		6		Итого	
Недель	17		18			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16	32	32
Практические	16	16	16	16	32	32
Иная контактная работа	0,2	0,2	2,3	2,3	2,5	2,5
В том числе инт.			14	14	14	14
Итого ауд.	32	32	32	32	64	64
Сам. работа	75,8	75,8	110	110	185,8	185,8
Часы на контроль			35,7		35,7	
Итого	108	108	180	144,3	288	252,3

Программу составил(и):

к.э.н., доцент, Семенова Л.В. _____

Рецензент(ы):

ГЗам директора ООО "Ориент," Г.Д. Попова _____

Директор ОООМС-К," О.В. Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины

Организация и планирование деятельности предприятий сервиса

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Сформировать у студентов комплекс знаний в области теоретических основ организации производства и планирования на предприятиях сервиса;
1.2	научить методам проектирования и моделирования основных, вспомогательных и обслуживающих производственных процессов на предприятиях сферы быта и услуг;
1.3	вооружить студентов знаниями методологии и методики планирования, организации, анализа, оценки и проектирования производственной структуры;
1.4	сформировать знания и навыки в области организации производства и планировании на предприятиях сервиса и обеспечения эффективного функционирования производственных систем.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Менеджмент в сервисе
2.1.2	Сервисная деятельность
2.1.3	Экономика
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Управление имиджем и организация деловых переговоров
2.2.2	Преддипломная практика
2.2.3	Проектирование услуг на предприятиях сервиса

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-2.2: Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий (подразделений) предприятий сферы сервиса или других сферах, в которых необходимо осуществление сервисной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	основы организации и планирования деятельности предприятий сервиса;
Уровень 2	основы бизнес-планирования;
Уровень 3	основные методы организации, мотивации и координации деятельности сервисных предприятий
Уметь:	
Уровень 1	прогнозировать спрос и предложение на услуги, планировать издержки и финансовые результаты деятельности предприятий сервиса;
Уровень 2	проектировать рациональные производственные структуры;
Уровень 3	планировать и координировать деятельность предприятий сервиса
Владеть:	
Уровень 1	навыками организации сервисной деятельности;
Уровень 2	умением обеспечивать оптимальную инфраструктуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов;
Уровень 3	опытом проведения оценки эффективности развития производственных систем

ОПК-2.3: Осуществляет контроль деятельности предприятий (подразделений) предприятий сферы сервиса или других сферах, в которых необходимо осуществление сервисной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	виды и типы контроля деятельности предприятий сферы севиса;
Уровень 2	особенности функционирования предприятий сервиса;
Уровень 3	процесс организации и планирования деятельности предприятий сервиса
Уметь:	
Уровень 1	формировать информационную базу организации и планирования деятельности предприятий сервиса;
Уровень 2	проводить анализ и экономическую интерпретацию данных бухгалтерской и финансовой отчетности сервисных предприятий
Уровень 3	разработать и организовать контроль процесса сервиса на предприятии
Владеть:	
Уровень 1	навыками аналитической деятельности при разработке планов деятельности предприятий сервиса;
Уровень 2	методами контроля за выполнением плановых показателей деятельности сервисных предприятий;

Уровень 3	приемами оценки эффективности развития производственных систем

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	основы организации и планирования деятельности предприятий сервиса;
3.1.2	основы бизнес-планирования;
3.1.3	основы эффективности принятия управленческих решений на предприятиях сервиса;
3.1.4	об особенностях функционирования предприятий сервиса;
3.1.5	об особенностях организации сервисного обслуживания населения.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	прогнозировать спрос и предложение на услуги, планировать издержки и финансовые результаты деятельности предприятий сервиса;
3.2.2	проектировать рациональные производственные структуры;
3.2.3	организовывать техническую подготовку производства.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	умением обеспечивать оптимальную инфраструктуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов;
3.3.2	проектирования внутрипроизводственных процессов;методами контроля за выполнением плановых показателей деятельности сервисных предприятий; приемами оценки эффективности развития производственных систем.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1. Организация деятельности предприятий сервиса						
1.1	Организация и управление процессом оказания услуг /Лек/	5	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
1.2	Определение длительности производственного цикла /Пр/	5	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
1.3	Основы организации деятельности предприятия /Лек/	5	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
1.4	Предприятие сервиса как производственная система /Пр/	5	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
1.5	Основы организации и деятельности основного производства на предприятиях сферы сервиса /Ср/	5	10	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
1.6	Виды предприятий сервиса /Ср/	5	10	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
1.7	Организация основного производства на предприятиях сервиса /Лек/	5	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	

1.8	Типы и методы организации выполнения услуг /Пр/	5	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
1.9	Основы организации труда на предприятиях сервиса /Ср/	5	5	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
1.10	Организация контроля качества услуг и продукции при обслуживании потребителей /Лек/	5	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
1.11	Факторы, формирующие качество услуг и продукции /Пр/	5	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
1.12	Задачи и формы организации контроля качества услуг и продукции /Ср/	5	5	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
1.13	Организация обслуживания потребителей /Лек/	5	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
1.14	Характеристика видов услуг и форм обслуживания потребителя /Пр/	5	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
1.15	Роль обслуживания потребителей в повышении конкурентоспособности предприятия /Ср/	5	5	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
1.16	Основы организации заработной платы на предприятиях сервиса /Лек/	5	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
1.17	Труд и заработная плата /Пр/	5	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
1.18	Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда /Ср/	5	10	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
1.19	Организация производственной инфраструктуры предприятий сервиса /Лек/	5	4	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
1.20	Состав, содержание и задачи производственной инфраструктуры /Пр/	5	4	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	

1.21	Организация ремонтного хозяйства /Ср/	5	10	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
1.22	Организация инструментального и энергетического хозяйства /Ср/	5	5	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
1.23	Организация материально-технического снабжения и складского хозяйства /Ср/	5	5	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
1.24	Организация транспортного хозяйства /Ср/	5	5	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
1.25	Подготовка к зачету /Ср/	5	5,8	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
1.26	Зачет с оценкой /ИКР/	5	0,2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
	Раздел 2. Планирование деятельности предприятий сервиса						
2.1	Основы внутрифирменного планирования /Лек/	6	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
2.2	Система планов предприятия и порядок их реализации /Пр/	6	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
2.3	Принципы и методы планирования /Ср/	6	10	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
2.4	Планирование маркетинга /Лек/	6	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
2.5	Структура и порядок разработки плана маркетинга /Пр/	6	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
2.6	Внутренняя и внешняя среда маркетинга предприятия сервиса /Ср/	6	8	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	

2.7	Планирование инвестиционной деятельности предприятия /Лек/	6	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
2.8	Структура и порядок разработки инвестиционного плана предприятия /Пр/	6	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
2.9	Привлечение инвестиций в сферу сервиса: состояние и перспективы в России /Ср/	6	8	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
2.10	Планирование объема производства и реализации услуг /Лек/	6	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
2.11	Производственная программа и производственная мощность предприятия /Пр/	6	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
2.12	Разработка плана реализации услуг /Ср/	6	8	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
2.13	Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда /Лек/	6	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
2.14	Состав средств на оплату труда /Пр/	6	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
2.15	Российский рынок труда в сфере сервиса /Ср/	6	8	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
2.16	Планирование издержек предприятия сервиса /Лек/	6	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
2.17	Калькулирование себестоимости услуг, работ, продукции /Пр/	6	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
2.18	Планирование снижения себестоимости услуг, работ, продукции /Ср/	6	8	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
2.19	Финансовый план предприятия сервиса /Лек/	6	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	

2.20	Прибыль предприятия и ее распределение /Пр/	6	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
2.21	Стратегическое планирование деятельности предприятий сервиса /Ср/	6	8	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
2.22	Основы бизнес-планирования на предприятиях сервиса /Лек/	6	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
2.23	Структура бизнес-плана предприятия /Пр/	6	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
2.24	Роль бизнес-плана в развитии предприятия /Ср/	6	8	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
2.25	выполнение курсовой работы /Ср/	6	26	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
2.26	Подготовка к экзамену /Ср/	6	18	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
2.27	Курсовая работа /ИКР/	6	2	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	
2.28	Экзамен /ИКР/	6	0,3	ОПК-2.2 ОПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1 Э2	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой предусмотрена в 5 семестре.
Вопросы к зачету:
1. История становления научных основ организации деятельности предприятия
2. Основные теории зарубежных ученых по организации деятельности предприятий
3. История развития планирования в России
4. Классификация видов планирования
5. Система планирования
6. Общая характеристика сферы сервиса
7. Состав и структура сферы сервиса
8. Виды предприятий сферы сервиса
9. Внешняя среда предприятий сервиса
10.Материальные и не материальные услуги в сфере сервиса
11.Предприятие сервиса как система
12.Организационно-правовые формы предприятий сервиса
13.Реорганизация предприятий сервиса
14.Организационные структуры управления предприятием
15.Информационное обеспечение системы управления

16.Организация производственного процесса на предприятии
17.Организация рабочих мест напредприятии сервиса
18.Организация условий труда на предприятии сервиса
19.Организация производственной инфраструктуры
20.Организация заработной платы на предприятии сервиса
21.Система оплаты труда
22. Формы оплаты труда
23.Оплата труда отдельных категорий работников
24.Регулирование заработной платы
25.Понятие и потребительские свойства качества услуг
26.Показатели качества услуг
27.Контроль качества продукции и услуг на предприятии сервиса
28.Госрегулирование в области качества услуг
29.Виды контроля качества услуг
30.Основные задачи организации контроля качества

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры. Перед экзаменом студенту необходимо полностью выполнить все задания к практическим занятиям, подготовить и защитить доклад. Выполнить курсовую работу и защитить ее.
При наличии задолженности по текущей аттестации по данной дисциплине студент к экзамену не допускается. Экзамен по дисциплине предусмотрен в устной форме по билетам.
Вопросы к экзамену:
1. Понятие и структура производственного процесса
2. Специализация и кооперирова¬ние как формы организации производственного процесса
3. Структура процесса оказания услуг
4. Сущность, принципы и методы планирования.
5. Виды планов, их характеристика, задачи.
6. Система планов организации и их взаимосвязь.
7. Плановые расчеты и показатели.
8. Нормативная база планирования
9. Структура плана маркетинга
10. Последовательность разработки плана маркетинга
11. Виды стратегий маркетинговой деятельности
12. Сущность и содержание инвестиционной деятельности
13. Оценка эффективности инвестиционной деятельности
14. Структура и порядок разработки плана реализации услуг
15. Планирование производственной программы
16. Производственная мощность предприятия
17. Показатели производственной программы и плана реализации услуг, работ, продукции
18. Планирование фонда оплаты труда
19. Планирование численности персонала предприятия
20. Состав средств на оплату труда
21. Планирование фонда заработной платы.
22. Классификация затрат
23. Порядок планирования затрат
24. Планирование амортизационных отчислений
25. Значение и виды финансового планирования
26. Основные цели и структура бизнес-плана

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация студентов проводится преподавателями, ведущими практические занятия по дисциплине в форме оценивания доклада.
Доклад должен включать введение, основную часть и заключение.
Введение должно содержать обоснование актуальности выбранной темы, краткую характеристику современного состояния рассматриваемого вопроса.
Указываются цель и задачи работы, объект исследования, выполненные разработки и элементы новизны, привнесенные в процессе написания работы. Перечисляются проблемы, которые необходимо решить в рамках выбранной темы.
Основная часть доклада должна содержать вопросы, предусмотренные в плане работы. Описываются теоретические положения, раскрывающие сущность рассматриваемой проблемы, анализируются собранные материалы, характеризующие практическую сторону объекта исследования. Этот раздел работы следует иллюстрировать таблицами, схемами (диаграммами), фотографиями, проспектами и другими материалами.
В заключении должны быть отражены выводы и предложения, полученные в результате предшествующей работы. Их следует формулировать четко и по пунктам.
Список литературы включает составленный в алфавитном порядке перечень современных законодательных и нормативных актов, актуальной учебной, научной литературы, научных статей, статистических сборников и прочих использованных источников за последние три года.
Темы докладов:
Уровень 1

1. Специализация и кооперирование как формы организации производственного процесса предприятий сервиса.
2. Структура процесса оказания услуги на предприятиях сервиса.
3. Организация производственного процесса и процесса оказания услуг.
4. Особенности организации деятельности предприятий сферы сервиса
5. Предприятие сферы сервиса как самостоятельный хозяйствующий субъект.
6. Предприятие сферы сервиса как производственная система.
7. Виды предприятий сферы сервиса.
8. Порядок организации, реорганизации и ликвидации предприятия сервиса.
9. Типы и методы организации выполнения услуг.
10. Основы организации труда на предприятиях сферы сервиса.

Уровень 2

11. Факторы, формирующие качество услуг и продукции в сфере сервиса.
12. Задачи и формы организации контроля качества услуг и продукции.
13. Роль обслуживания потребителей в повышении конкурентоспособности предприятий сферы сервиса
14. Характеристика видов услуг и форм обслуживания потребителя.
15. Организация инструментального и энергетического хозяйства на предприятиях сервиса.
16. Организация материально-технического снабжения и складского хозяйства на предприятиях сервиса.
17. Классификация инвестиций и их роль в развитии предприятий сферы сервиса.
18. Структура и порядок разработки инвестиционного плана предприятия сервиса.
19. Планирование производственной программы предприятия сервиса.

Уровень 3

20. Показатели производственной программы и плана реализации услуг, работ, продукции на предприятии сервиса.
22. Планирование снижения себестоимости услуг, работ, продукции на предприятии сервиса.
23. Содержание и структура финансового планирования на предприятии сферы сервиса
24. Планирование фонда рабочего времени.
25. Планирование численности персонала предприятия.

Темы курсовых работ (6 семестр):

1. Особенности организации деятельностипредприятия в сфере сервиса
2. Понятие предприятия, цель функционирования, задачи и основные признаки
3. Свойства предприятия как производственной системы
4. Общие сведения о структуре производственного предприятия
5. Производственная структура предприятия
6. Организационная структура предприятия
7. Производственный процесс и его содержание
8. Принципы организации производственного процесса
9. Организационные типы производства
10. Принципы и практика организации процесса управления
11. Регламентация организации процесса управления
12. Обеспечение безопасности предприятия
13. Производственный цикл, его структура и длительность
14. Организация процессов основного производства
15. Организация производственного предприятия в пространстве
16. Общие сведения о вспомогательном производстве предприятия
17. Организация вспомогательного хозяйства
18. Сущность сетевого планирования и управления
19. Оценка времени выполнения работ
20. Организационная структура и стадии функционирования систем СПУ
21. Содержание трудового процесса
22. Методы и средства исследования трудовых процессов
23. Основные положения о нормировании труда
24. Организация работы по нормированию труда на предприятии
25. Основные сведения о качестве продукции
26. Структура и функции службы качества предприятия
27. Порядок разработки технологии процесса сервиса, системы клиентских отношений с учетом требований потребителя
28. Порядок организации процесса сервиса, выбора ресурсов и средств с учетом требований потребителя
29.Порядок планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства
30. Бизнес-планирование на предприятии сервиса
31. Организация управления предприятием сервиса
32. Организация производственной инфраструктуры предприятия сервиса
33. Организация заработной платы на предприятии сервиса
34. Организация обеспечения качества продукции и услуг на предприятии сервиса
35. Стратегическое планирование деятельности предприятия сервиса
36. среднесрочное планирование на предприятии сервиса
37. Оперативно-календарное планирование на предприятии сервиса
38. Планирование численности персонала и фонда оплаты труда на предприятии сервиса
39. Планирование финансовой деятельности предприятия сервиса

40. Планирование инновационной деятельности предприятий сервиса

5.3. Фонд оценочных средств

Критерии оценки доклада:
- оценка «зачтено» выставляется студенту, если в докладе, сообщении раскрыта суть исследуемой проблемы;
- оценка «незачтено» выставляется студенту, если в докладе, сообщении не в полном объеме дана информация по исследуемой теме, не приведены различные точки зрения.

Критерии итоговой оценки результатов освоения дисциплины:
Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, обнаружившему всесторонние, систематические и глубокие знания учебного материала, предусмотренного программой; усвоившему основную литературу и знакомому с дополнительной литературой по программе; усвоившему взаимосвязь основных понятий дисциплины и умеющему применять их к анализу и решению практических задач; умеющему сопоставить данные и обобщить материал; безупречно выполнившему в процессе изучения дисциплины все задания, предусмотренные формами текущего контроля. Компетенции освоены на повышенном уровне.

Оценки «хорошо» заслуживает обучающийся, обнаруживший хорошие знания учебного материала, предусмотренного программой и успешно выполнивший все задания, предусмотренные формами текущего контроля, но допустивший незначительные погрешности при изложении теории и формулировке основных понятий. Компетенции полностью освоены на базовом уровне.
Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, обнаружившему знания основного учебного материала, предусмотренного программой, в объеме необходимом для дальнейшей учебы и работы по специальности, выполнившему все задания, предусмотренные формами текущего контроля, но допустившему значительные ошибки. Оценка может быть снижена за: непоследовательное изложение материала; неполное изложение материала; неточности в изложении фактов или описании процессов; неумение обосновывать выводы, оперировать основными терминами и понятиями. Компетенции частично освоены на базовом уровне.
Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся: если содержание ответа не соответствует поставленному в билете вопросу или отсутствует; если обнаружены пробелы в знании основного материала, предусмотренного программой, допущены принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий; не выполнены отдельные задания, предусмотренные формами текущего контроля.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Практические занятия, курс лекций, тестовые задания, вопросы к экзамену.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Виноградова С. А., Сорокина Н. В., Жданова Т. С.	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: Учебное пособие	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2014	http://www.iprbookshop.ru/15712.html
Л1.2	Виноградова, С. А., Сорокина, Н. В., Жданова, Т. С.	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: учебное пособие	Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2013	http://www.iprbookshop.ru/16742.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Казакевич Т. А.	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: Учебное пособие	Санкт-Петербург: Интермедия, 2015	http://www.iprbookshop.ru/30207.html
Л2.2	Семиглазов, В. А.	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: учебное пособие	Томск: Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, 2016	http://www.iprbookshop.ru/72148.html
Л2.3	Костюченко, Т. Н., Ермакова, Н. Ю., Орел, Ю. В., Вайцеховская, С. С., Тельнова, Н. Н., Сидорова, Д. В., Черемных, М. Б.	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: учебное пособие	Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, Секвойя, 2017	http://www.iprbookshop.ru/76044.html

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ, Каф. "СТиИГ"; сост. О.В. Дудкина	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: метод. указания по выполнению курсовой работы	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/organizaciya-i-planirovanie-deyatelnosti-predpriyatiy-servisa-metodicheskie-ukazaniya-po-vypolneniyu-kursovoy-raboty
Л3.2	Семиглазов В. А.	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: учебное пособие	Томск: ТУСУ□, 2016	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=480954
Л3.3	Костюченко Т. Н., Ермакова Н. Ю., Орел Ю. В., Вайцеховская С. С., Тельнова Н. Н., Сидорова Д. В., Черемных М. Б.	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: учебное пособие	Ставрополь: Секвойя, 2017	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485037

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
Э1	Электронно-библиотечная система
Э2	Сайт федерального центра информационно-образовательных ресурсов
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Windows XP SP3,
6.3.1.2	Microsoft Office 2007 Professional Plus лицензионное соглашение № 44290865.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru
6.3.2.2	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	К-204
7.2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации
7.3	(Специализированная мебель, технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: ноутбук ASUS X53U)
7.4	К-502
7.5	Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций
7.6	(специализированная мебель;
7.7	технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1 Общие требованиям к рекомендациям по изучению дисциплины
Студентам необходимо ознакомиться:

- с содержанием рабочей программы дисциплины (далее - РПД), с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, методическими разработками по данной дисциплине, с графиком консультаций преподавателей кафедры.
Кроме того, для успешного овладения дисциплиной необходимо выполнять следующие требования:
1) посещать все лекционные и практические занятия, поскольку весь тематический материал взаимосвязан между собой и теоретического овладения пропущенного недостаточно для качественного усвоения знаний по дисциплине;
2) все рассматриваемые на лекциях и практических занятиях темы и вопросы обязательно фиксировать (либо на бумажных, либо на машинных носителях информации);
3) обязательно выполнять все домашние задания, получаемые на лекциях или практических занятиях;
4) проявлять активность на интерактивных лекциях и практических занятиях, а также при подготовке к ним. Необходимо помнить, что конечный результат овладения содержанием дисциплины необходим, в первую очередь, самому студенту;
5) в случаях пропуска занятий по каким-либо причинам, необходимо обязательно самостоятельно изучать соответствующий материал.

2 Методические рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс)
Изучение дисциплины требует систематического и последовательного накопления знаний, следовательно, пропуски отдельных тем не позволяют глубоко освоить предмет. В ходе лекционных занятий студенту необходимо вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве.
Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.
Студентам необходимо также перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции. При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к рекомендуемым информационным источникам.

3 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям
Важной формой самостоятельной работы студента является систематическая и планомерная подготовка к практическому занятию. После лекции студент должен познакомиться с планом практических занятий и списком обязательной и дополнительной литературы, которую необходимо прочитать, изучить и законспектировать. Разъяснение по вопросам новой темы студенты получают у преподавателя в конце предыдущего практического занятия.
Подготовка к практическому занятию требует, прежде всего, чтения рекомендуемых источников и монографических работ, их реферирования, подготовки докладов и сообщений. Важным этапом в самостоятельной работе студента является повторение материала по конспекту лекции.
Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.
Готовясь к семинару, студенты должны:
В процессе подготовки к практическому занятию студент должен:
– внимательно ознакомиться с планом занятия;
– изучить конспект лекции;
– изучить и при необходимости законспектировать рекомендуемую литературу;
– изучить соответствующие нормативно-правовые акты;
– самостоятельно проверить свои знания, руководствуясь контрольными вопросами;
- выполнить самостоятельную работу по предложенному плану.

3 Методические рекомендации по подготовке докладов и сообщений на семинарах
При подготовке докладов или сообщений студент должен правильно оценить выбранный для освещения вопрос. При этом необходимо правильно уметь пользоваться учебной и дополнительной литературой. Значение поисков необходимой литературы огромно, ибо от полноты изучения материала зависит качество научно-исследовательской работы.
Самый современный способ провести библиографический поиск – это изучить электронную базу данных по изучаемой проблеме.
Доклад – вид самостоятельной работы, способствует формированию навыков исследовательской работы, расширяет познавательные интересы, приучает критически мыслить.
Подготовка доклада требует от студента большой самостоятельности и серьезной интеллектуальной работы Она включает несколько этапов и предусматривает длительную, систематическую работу студентов и помощь педагогов по мере необходимости:
- составляется план доклада путем обобщения и логического построения материала доклада;
- подбираются основные источники информации;
- систематизируются полученные сведения путем изучения наиболее важных научных работ по данной теме, перечень которых, возможно, дает сам преподаватель;
- делаются выводы и обобщения в результате анализа изученного материала, выделения наиболее значимых для раскрытия темы доклада фактов, мнений разных ученых и требования нормативных документов.
К докладу по укрупненной теме могут привлекаться несколько студентов, между которыми распределяются вопросы выступления.
Обычно в качестве тем для докладов преподавателем предлагается тот материал учебного курса, который не освещается в лекциях, а выносится на самостоятельное изучение студентами.

Поэтому доклады, сделанные студентами на семинарских занятиях, с одной стороны, позволяют дополнить лекционный материал, а с другой – дают преподавателю возможность оценить умения студентов самостоятельно работать с учебным и научным материалом.
Построение доклада, как и любой другой научной работы, традиционно включает три части: вступление, основную часть и заключение. Во вступлении обозначается актуальность исследуемой в докладе темы, устанавливается логическая связь ее с другими темами. В заключении формулируются выводы, делаются предложения и подчеркивается значение рассмотренной проблемы.
При проведении семинарских занятий методом развернутой беседы по отдельным вопросам может выступить заранее подготовленное сообщение.
Сообщения отличаются от докладов тем, что дополняют вопрос фактическим или статистическим материалом.
Необходимо выразить свое мнение по поводу поставленных вопросов и построить свой ответ в логической взаимосвязи с уже высказанными суждениями.

4 Порядок организации самостоятельной работы студентов
Самостоятельная работа студентов по дисциплине предполагает:
- самостоятельный поиск ответов и необходимой информации по предложенным вопросам;
- выполнение заданий для самостоятельной работы;
- изучение теоретического и лекционного материала, а также основной и дополнительной литературы при подготовке к семинарским занятиям, научным дискуссиям, написании докладов;
- самостоятельное изучение отдельных вопросов, не рассматриваемых на практических занятиях, по перечню, предусмотренному в методической разработке данного курса;
- подготовка к контрольным работам по темам, предусмотренным программой данного курса;
- самостоятельное изучение материалов официальных сайтов по изучаемой тематике для выступления на семинарских занятиях и для подготовки заданий, предусмотренных методической разработкой по данному курсу;
- выполнение индивидуальных заданий для самостоятельной работы по отдельным темам дисциплины, представленным в методической разработке.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Основы проектной деятельности

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 48
самостоятельная работа 95,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты с оценкой 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	1		Итого	
Недель	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	48	48	48	48
Сам. работа	95,8	95,8	95,8	95,8
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

к.э.н., Доцент, Макеенко Игорь Петрович _____

Рецензент(ы):

Зам.директора ООО Ориент», , Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», , О.В.Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины
Основы проектной деятельности

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	формирование системного методического подхода к организации проектной деятельности и приобретение практических навыков проектной работы в рыночной экономике, формирование знания проектной культуры

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	К началу изучения дисциплины в качестве входных студенты должны иметь знания, позволяющие им понимать основные аспекты функционирования современного общества
2.1.2	Иностранный язык
2.1.3	Введение в профессию
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Ознакомительная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-6.2: Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста	
Знать:	
Уровень 1	категорийно-понятийный аппарат современной концепции проектного управления
Уровень 2	организацию осуществления проектов и их жизненный цикл
Уровень 3	требования к профессиональным знаниям, умениям и навыкам
Уметь:	
Уровень 1	систематизировать информацию в смежных областях профессиональной деятельности
Уровень 2	обрабатывать информацию о новых технологиях, материалах
Уровень 3	аргументировать последовательность проектирования одежды
Владеть:	
Уровень 1	способностью использовать основные понятия в профессии
Уровень 2	методикой сбора и обработки информации, материалов (уметь выбрать подходящую информацию и правильно ее использовать
Уровень 3	навыком использования информацией об инновациях в технологии изготовления одежды

УК-3.1: Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	
Знать:	
Уровень 1	принципы социального взаимодействия
Уровень 2	виды стратегий сотрудничества
Уровень 3	основные аспекты социального взаимодействия и стратегии сотрудничества
Уметь:	
Уровень 1	применять полученные знания на практике при решении актуальных личностных и профессиональных проблем;
Уровень 2	эффективно организовывать работу группы;
Уровень 3	прогнозировать изменения и динамику уровня развития и функционирования личности и группы;
Владеть:	
Уровень 1	способами осуществлять письменную коммуникацию (уметь составлять план работы, презентовать информацию и т.п.)
Уровень 2	методамисоставления алгоритма анализа ситуации, используя современные методы и приемы
Уровень 3	умением применять результаты проделанной работы, с обоснованием тех или иных маркетинговых решений

УК-2.1: Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания: основы российской правовой системы и российского законодательства, основы организации и функционирования судебных и иных правоприменительных и правоохранительных органов; правовые и нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности; правовые нормы, регулирующие отношение человека к человеку, обществу, окружающей среде; права и обязанности гражданина; основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, семейного, уголовного, административного, экологического и информационного законодательства; меры по

	совершенствованию и развитию общества на принципах гуманизма, свободы и демократии
Уровень 2	общие, но не структурированные знания: основы российской правовой системы и российского законодательства, основы организации и функционирования судебных и иных правоприменительных и правоохранительных органов; правовые и нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности;
Уровень 3	сформированные системные знания: основы российской правовой системы и российского законодательства, правовые и нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности; правовые нормы, регулирующие отношение человека к человеку, обществу, окружающей среде; права и обязанности гражданина; основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, семейного, уголовного, административного, экологического и информационного законодательства; меры по совершенствованию и развитию общества на принципах гуманизма, свободы и демократии
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения: использовать и составлять нормативные, деловые и правовые документы, относящиеся к профессиональной деятельности; принимать необходимые меры для восстановления нарушенных прав;
Уровень 2	частично сформированные умения: использовать и составлять нормативные, деловые и правовые документы, относящиеся к профессиональной деятельности; принимать необходимые меры для восстановления нарушенных прав;
Уровень 3	хорошо сформированные умения: использовать и составлять нормативные, деловые и правовые документы, относящиеся к профессиональной деятельности; принимать необходимые меры для восстановления нарушенных прав;
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированными навыками применения законодательства при решении практических задач; способами правового регулирования взаимоотношений; навыками решения задач в рамках поставленной цели
Уровень 2	частично сформированными навыками применения законодательства при решении практических задач; способами правового регулирования взаимоотношений; навыками решения задач в рамках поставленной цели
Уровень 3	полностью сформированными навыками применения законодательства при решении практических задач; способами правового регулирования взаимоотношений; навыками решения задач в рамках поставленной цели

УК-1.1: Критически оценивает надежность исторических источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания: понятийно-терминологический аппарат исторической науки; функции и особенности истории как науки; принципы и методы, применяемые исторической наукой для анализа закономерностей исторического развития общества; основные понятия, факты, события, персоналии истории России в контексте мировой истории, существенные черты процессов, событий, явлений исторической действительности, их причинно-следственные связи; закономерности и особенности исторического развития России; движущие силы, место человека в историческом процессе; основные дискуссионные вопросы российской истории
Уровень 2	общие, не структурированные знания: понятийно-терминологический аппарат исторической науки; функции и особенности истории как науки; принципы и методы, применяемые исторической наукой для анализа закономерностей исторического развития общества; основные понятия, факты, события, персоналии истории России в контексте мировой истории, существенные черты процессов, событий, явлений исторической действительности, их причинно-следственные связи; закономерности и особенности исторического развития России; движущие силы, место человека в историческом процессе; основные дискуссионные вопросы российской истории
Уровень 3	сформированные системные знания: понятийно-терминологический аппарат исторической науки; функции и особенности истории как науки; принципы и методы, применяемые исторической наукой для анализа закономерностей исторического развития общества; основные понятия, факты, события, персоналии истории России в контексте мировой истории, существенные черты процессов, событий, явлений исторической действительности, их причинно-следственные связи; закономерности и особенности исторического развития России; движущие силы, место человека в историческом процессе; основные дискуссионные вопросы российской истории

Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения отбирать, анализировать, обобщать, классифицировать, интерпретировать, критически оценивать информацию из различных источников, на основании чего проводить аналогии, выявлять причинно-следственные связи явлений исторической действительности; устанавливать пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений; оперировать общенаучными и историческими терминами; анализировать деятельность исторических персонажей, повлиявших на ход мирового развития, движущие силы и закономерности исторического процесса; формулировать выводы, выражать суждение о важнейших исторических событиях и явлениях, тенденциях и последствиях их развития; представлять результаты изучения исторического материала в различных форматах; выявлять и логически верно, аргументированно и ясно характеризовать существенные черты исторических событий и процессов; критически оценивать надёжность источников информации, выявлять противоречивую информацию
Уровень 2	астично сформированные умения отбирать, анализировать, обобщать, классифицировать, интерпретировать, критически оценивать информацию из различных источников, на основании чего проводить аналогии, выявлять причинно-следственные связи явлений исторической действительности; устанавливать пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений; оперировать общенаучными и историческими терминами; анализировать деятельность исторических персонажей, повлиявших на ход мирового развития, движущие силы и закономерности исторического процесса; формулировать выводы, выражать суждение о важнейших исторических событиях и явлениях, тенденциях и последствиях их развития; представлять результаты изучения исторического материала в различных форматах; выявлять и логически верно, аргументированно и ясно характеризовать существенные черты исторических событий и процессов; критически оценивать надёжность источников информации, выявлять противоречивую информацию
Уровень 3	формированные умения отбирать, анализировать, обобщать, классифицировать, интерпретировать, критически оценивать информацию из различных источников, на основании чего проводить аналогии, выявлять причинно-следственные связи явлений исторической действительности; устанавливать пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений; оперировать общенаучными и историческими терминами; анализировать деятельность исторических персонажей, повлиявших на ход мирового развития, движущие силы и закономерности исторического процесса; формулировать выводы, выражать суждение о важнейших исторических событиях и явлениях, тенденциях и последствиях их развития; представлять результаты изучения исторического материала в различных форматах; выявлять и логически верно, аргументированно и ясно характеризовать существенные черты исторических событий и процессов; критически оценивать надёжность источников информации, выявлять противоречивую информацию
Владеть:	
Уровень 1	лабо сформированными навыками и опытом анализа основных движущих сил и закономерностей исторического процесса, осмысления и интерпретации значимых событий истории России в контексте общеисторического развития; навыками и опытом самостоятельного получения, систематизации, интерпретации, использования, обобщения, обновления и критической оценки информации из различных источников, способностью представить освоенное знание в различных форматах
Уровень 2	частично сформированными навыками и опытом анализа основных движущих сил и закономерностей исторического процесса, осмысления и интерпретации значимых событий истории России в контексте общеисторического развития; навыками и опытом самостоятельного получения, систематизации, интерпретации, использования, обобщения, обновления и критической оценки информации из различных источников, способностью представить освоенное знание в различных форматах
Уровень 3	сформированными навыками и опытом анализа основных движущих сил и закономерностей исторического процесса, осмысления и интерпретации значимых событий истории России в контексте общеисторического развития; навыками и опытом самостоятельного получения, систематизации, интерпретации, использования, обобщения, обновления и критической оценки информации из различных источников, способностью представить освоенное знание в различных форматах

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	– основные типы и характеристики проектов;
3.1.2	– специфику организации маркетинговой деятельности на предприятиях различных сфер деятельности;
3.1.3	– категорийно-понятийный аппарат современной концепции проектного управления;

3.1.4	– организацию осуществления проектов и их жизненный цикл;
3.1.5	– основные этапы реализации проектов;
3.2	**Уметь:**
3.2.1	- определить цель, описать основные шаги по достижению поставленной цели, концентрироваться на достижении цели;
3.2.2	- осуществлять письменную коммуникацию (уметь составлять план работы, презентовать информацию и т.п.);
3.2.3	- анализировать конкурентные позиции предприятия на рынке с учетом маркетингового инструментария;
3.2.4	- применять различные техники маркетинга для формирования плана действий по проекту;
3.3	**Владеть:**
3.3.1	- сбора и обработки информации, материалов (уметь выбрать подходящую информацию и правильно ее использовать);
3.3.2	- составления алгоритма анализа ситуации, используя современные методы и приемы маркетинговых исследований;
3.3.3	- использования техник мониторинга и маркетингового анализа деятельности по проекту;
3.3.4	- применять результаты проделанной работы, с обоснованием тех или иных маркетинговых решений.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1. Технологии проектной деятельности						
1.1	Введение в проектную деятельность /Лек/ Понятие проектной деятельности /Пр/ Определение проекта. Его основные характеристики и проблематика Социальное взаимодействие и командная работа для достижения поставленной цели Популярность управления проектами. Кому, когда и почему выгодно управлять проектами. Чем один проект отличается от другого. Причины неудач изначально удачных проектов. /Лек/	1	4	УК-2.1 УК-1.1 УК-3.1 УК-6.2	Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1	0	
1.2	Подготовительный этап для обеспечения проектной деятельности. /Пр/	1	4	УК-3.1 УК-6.2	Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1	0	
1.3	подготовка у лекциям и лабораторным работам /Ср/	1	60	УК-3.1 УК-6.2	Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1	0	

1.4	Формирование и развитие команды проекта Коммуникации в команде, выстраивание процессов коммуникации Определение этапов проектной деятельности Разработка и управление маркетинговыми подсистемами проекта Организация информационной деятельности проектного коллектива, Систематизация материалов теоретического обеспечения проекта. Управление проектами. Системная модель управления проектами и методология Процессы управления проектами. Области знаний управления проектами. /Лек/	1	4	УК-2.1 УК-1.1 УК-3.1 УК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1	0	
1.5	Цели и критические факторы успеха проекта /Пр/	1	6	УК-2.1 УК-1.1 УК-3.1 УК-6.2	Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Э1	0	
1.6	Разработка устава, структурной декомпозиции и календарного плана проекта /Пр/	1	6	УК-3.1 УК-6.2	Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1	0	
	Раздел 2. Обеспечение разработки и реализации проекта						
2.1	Разработка конфигурации продукта проекта Мультиатрибутивная модель продукта Разработка образа продукта проекта Оценка конкурентоспособности предприятия и продукта Разработка торговой марки продукта Маркетинговые исследования в рамках управления проектами Project Management Book of Knowledge (PMBoK) /Лек/	1	4	УК-2.1 УК-1.1 УК-3.1 УК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Л3.4 Э1	0	
2.2	Работа над проектом: разработка и планирование проекта /Пр/	1	6	УК-3.1 УК-6.2	Л2.2Л3.2 Л3.3 Л3.4 Э1	0	
2.3	Управление коммуникациями, поставками и закупками в проекте /Пр/	1	6	УК-3.1 УК-6.2	Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1	0	
2.4	Кабинетные методы сбора информации Маркетинговый анализ ключевых тенденций рынка по проекту Проведение PESTLE-анализ, SWOT-анализ Сегментация, целевая аудитория. Определяем профиль потребителя Сегментация, целевая аудитория. Построение профиля потребителя Управление предметной областью проекта. Управление проектом по временным параметрам. Управление стоимостью проекта. Управление рисками в проекте. /Пр/	1	4	УК-1.1 УК-3.1 УК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1	0	

2.5	Представление результатов, формулирование решений и мероприятий по комплексу маркетинг-микс по проекту Разработка комплекса маркетинг-микс по проекту Формирование программы продвижения продукта Основные формы защиты проектов и техники выступления Управление качеством в проекте. Управление коммуникациями в проекте. Управление контрактами и поставками в проекте. Управление изменениями в проекте. /Лек/	1	4	УК-3.1 УК-6.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Л3.4 Э1	0	
2.6	подготовка к лекциям и лабораторным работам /Ср/	1	35,8	УК-2.1 УК-1.1 УК-3.1 УК-6.2	Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Л3.4 Э1	0	
2.7	зачет с оценкой /ИКР/	1	0,2	УК-2.1 УК-1.1 УК-3.1 УК-6.2	Л2.1 Л2.2Л3.2 Л3.3 Э1	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

вопросы к текущему контролю (Блок 1):
1. Определите проект как объект управления.
2. Обобщите преимущества применения проектного управления в современных условиях.
3. Классифицируйте виды проектов и выделите их основные особенности различных видов проектов.
4. Объясните взаимодействие проектов и внешней среды.
5. Выделите основные фазы жизненного цикла проекта. Перечислите и охарактеризуйте основные фазы жизненного цикла проекта: инициирование, планирование, осуществление и завершение.
6. Интерпретируйте предметную область проекта.
7.Выделите основные требования, предъявляемые к планированию времени.
8. Перечислите составляющие современной концепции маркетинга в управлении проектами.
9. Определите содержание термина «маркетинг проекта».
10. Обобщите необходимые действия руководителя проекта при управлении изменениями.
11. Определите составляющие понятия «маркетинговые исследования».
12. Выделите основные характеристики задач, стоящих перед маркетинговыми исследованиями
вопросы к текущему контролю (Блок 2):
13. Обоснуйте суть разработки маркетинговой стратегии проекта.
14. Выделите и обобщите содержание основных фаз формирования концепции маркетинга проекта.
15 Выделите и обобщите содержание основных составляющих программы маркетинга проекта.
16. Определите и охарактеризуйте основные статьи доходов и расходов в бюджете маркетинга проекта.
17. Сравните и обоснуйте достоинства и недостатки различных типов организационных структур для реализации проектов различного масштаба.
18. Определите основных членов команды проекта и их функции.
19. Выделите и обобщите основные этапы построения структуры проекта.
20. Интерпретируйте основные элементы матрицы ответственности проекта.
21. Выделите основные процессы управления стоимостью проекта.
22. Сравните и обоснуйте основные группы проектных рисков.
23. Раскройте сущность жизненного цикла проекта и его фаз.
24. Оцените значимость маркетинговых исследованиях в рамках управления проектами.
25. Оцените значимость современной концепции маркетинга в управлении проектами.
26. Продемонстрируйте умение формирования цель и задачи стадии завершения проекта.

вопросы к промежуточной аттестации:
1. Что такое проект?
2. Как первым вывести уникальную услугу на рынок и что лежит в основе стратегической конкурентоспособности?
3. Приведите примеры наиболее удачных и неудачных проектов, известных Вам. Проанализируйте причины неудач проектов.
4. Что такое маркетинг проекта . Каким образом он определяет проект?
5. Цель проекта.

6. Основные требования, предъявляемые к целям проекта.
7. Традиционные критерии успеха проектов?
8. Фаза проекта (определение). Веха (определение).
9. Жизненный цикл проекта (определение).
10. В каждом жизненном цикле проекта присутствуют как минимум 4 фазы, перечислите их.
11. Кто такие стейкхолдеры проекта? Список основных стейкхолдеров каждого проекта включает определенных лиц, перечислите их.
12. Команда проекта (определение).
13. Классификация проектов по масштабности.
14. Тип проекта.
15. Вид проекта. Длительность проекта.
16. Что такое управление проектами?
17. Кто такие субъекты управления проектами (определение), перечислите их.
18. Что такое объекты управления проектами (определение), перечислите их.
19. Изобразите схему процессов управления проектом.
20. Что такое предметная область проекта?
21. В чем заключается разработка концепции проекта?
22. Дайте определение управлению проектом по временным параметрам.
23. Что такое календарный план? Что определяется в календарных планах?
24. Что показывает полный резерв?
25. Что такое риски проекта? Определите основные процессы управления рисками проекта.
26. Что входит в общие источники рисков?
27. Дайте определение идентификации риска.
28. Дайте определение управлению качеством в проекте.
29. Дайте определение управлению коммуникациями в проекте.
30. Дайте определение управлению поставками и контрактами в проекте.
31. Изобразите схему результата проекта.
32. Что такое проект? Что такое процесс? В чем их разница?
33. Перечислите жизненный цикл проекта от задумки до реализации
34. Дайте определие Project Management Book of Knowledge (PMBoK). Каким образом он определяет проект?
35. Что такое предметная область проекта?
36. Что такое управление проектами?
37. Управление проектами, как совокупность процессов.
38. Функциональные области управления проектами.
39. Что такое инициация проекта?

5.2. Темы письменных работ

Рекомендуемые темы рефератов:
Критерии и методы оценки маркетингового проекта (на примере…)
Формирование жизненного цикла проекта по… (на примере…).
Подготовка и реализация графика разработки маркетингового проекта (на примере…).
Организация управления проектами в организации (на примере…). Экономика бизнес-плана проекта в различных сферах деятельности (на примере…).
Управление проектом по организации малого предприятия (на примере…)
Управление проектом по реструктуризации предприятия (на примере…). Формирование маркетинговой структуры проекта (на примере…).
Анализ рынка с использованием маркетингового инструментария (на примере…).
Процедуры разработки и реализации проекта с использованием инструментов маркетинга (на примере…).
Выявление, анализ и оценка конкурентных преимуществ проекта по созданию малого предприятия (на примере…).
Влияние внутренней среды организации на реализацию проекта (на примере…).

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов (оценочных средств) по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

вопросы к текущему и промежуточному контролю, перечень тем для выполнения рефератов

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Островская В. Н., Воронцова Г. В., Момотова О. Н., Костюкова Е. И., Костюков К. И., Капустина Е. И.	Управление проектами	, 2018	https://e.lanbook.com/book/103076
Л1.2	Кокуева Ж. М., Яценко В. В.	Управление проектами	, 2015	https://e.lanbook.com/book/103471
Л1.3	Белый, Е. М., Романова, И. Б.	Управление проектами: конспект лекций	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018	http://www.iprbookshop.ru/70287.html
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Лукманова, И. Г., Королев, А. Г., Нежникова, Е. В.	Управление проектами: учебное пособие	Москва: Московский государственный строительный университет, ЭБС АСВ, 2013	http://www.iprbookshop.ru/20044.html
Л2.2	Попов Ю. И., Яковенко О.В.	Управление проектами: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019	http://znanium.com/go.php?id=983557
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	Л.Н. Евич , А.Б. Галин, Б.А. Державец	Управление проектами лабораторный практикум: учебное пособие	, 2008	https://ntb.donstu.ru/content/upravlenie-proektami-laboratornyy-praktikum
Л3.2	ДГТУ, Каф. "МиБТ"; сост. А.Е. Сафронов, С.В. Канурный	Управление проектами: метод. указания к изучению дисциплины «Управление проектами»	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/upravlenie-proektami-metod-ukazaniya-k-izucheniyu-displiny-upravlenie-proektami
Л3.3	Синенко, С. А., Славин, А. М., Жадановский, Б. В.	Управление проектами: учебно-практическое пособие	Москва: Московский государственный строительный университет, Ай Пи Эр Медиа, ЭБС АСВ, 2015	http://www.iprbookshop.ru/40574.html

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.4	Балашов А. И., Рогова Е. М., Тихонова М. В., Ткаченко Е. А.	Управление проектами: Учебник и практикум	Москва: Издательство Юрайт, 2019	https://www.biblio-online.ru/book/upravlenie-proektami-433304

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Алексеев В.С. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Алексеев В.С., Жидкова О.И., Ткаченко И.В.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Научная книга, 2012.— 159 c.

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Microsoft Windows (лицензионное ПО)
6.3.1.2	Пакет офисных программ Microsoft Office (лицензионное ПО)
6.3.1.3	Acrobat DC (свободно распространяемое ПО)
6.3.1.4	Консультант Плюс (отечественное лицензионное ПО).

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Справочная правовая система (СПС) КонсультантПлюс: http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	13 (Учебно-научная лаборатория по безопасности жизнидеятельности и защите окружающей среды - учебная аудитория для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин:
7.2	- комплект учебной мебели для всех обучающихся по дисциплине;
7.3	- комплект учебной мебели для преподавателя;
7.4	- стенды, стеллажи;
7.5	- комплект плакатов;
7.6	- лабораторное оборудование разной степени сложности, в том числе: люксметр «CEM DT-1309»; барометр «УТЕС»; гигрометр психометрический ВИТ; анемометр АПР; штанга измерительная высоковольтная ШО-10;
7.7	- комплект защитных средств при проведении электротехнических работ (диэлектрические перчатки, боты, коврик);
7.8	- респираторы (типа: «Лепесток», Кама-200»);
7.9	- противогазы ГП-7;
7.10	- пожарные извещатели серия 6500 ИП 101-1А;
7.11	- огнетушители порошковые ОП-4(з)-АВСЕ;
7.12	- осциллографы С1-73, С1-70, С-73;
7.13	- электроизмерительные приборы DT 830 C;
7.14	-компьютерная техника: мобильный комплект мультимедийного оборудования (экран, проектор, ноутбук).
7.15	82 Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.
7.16	Оснащение: столы, стулья, компьютеры, принтер, копировальный аппарат.
7.17	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся).

В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям.

В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций.

Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём

самостоятельной работы в часах.
Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике.
Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно.
Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ.
Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся».
Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета.
Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций обучающихся по всему объему учебной дисциплины, изученному в семестре, в котором стоит форма контроля в соответствии с учебным планом.
Промежуточный контроль по дисциплине проводится в форме зачета и является формой оценки качества освоения обучающимся образовательной программы по дисциплине.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Социальное предпринимательство

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 75,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	4		Итого	
Недель	16 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	75,8	75,8	75,8	75,8
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

Ст. преп., Ториков Александр Владимирович _____

Рецензент(ы):

Зам.директора ООО Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К»,, О.В.Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины
Социальное предпринимательство

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью изучения дисциплины является приобретение знаний о современных формах и методах ведения бизнесас с учетом социальной политики государства и организации производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка услуг и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства; способности разрабатывать технологии процесса сервиса, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя,к организации контактной зоны предприятия сервиса; выделять и учитывать основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности; осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течении всей жизни.
1.2	Задачи: уяснение сущности и видов социального предпринимательства; овладение теоретико-нормативными основами создания и реализации предпринимательского проекта; усвоение представлений о предпринимательских рисках и способах их нейтрализации; знакомство с основами предпринимательской культуры в сервисе
1.3	
1.4	

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Сервисология
2.1.2	Экономика
2.1.3	Введение в профессию
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Маркетинг в сервисе
2.2.2	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
2.2.3	Экономика и анализ деятельности предприятия

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-6.3: Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста	
Знать:	
Уровень 1	элементы оценки требований рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста
Уровень 2	порядок оценки требований рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста
Уровень 3	процесс оценки требований рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста
Уметь:	
Уровень 1	использовать элементы оценки требований рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста
Уровень 2	реализовывать порядок оценки требований рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста
Уровень 3	организовывать процесс оценки требований рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста
Владеть:	
Уровень 1	навыками использовать элементы оценки требований рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста
Уровень 2	навыками реализовывать порядок оценки требований рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста
Уровень 3	навыками организовывать процесс оценки требований рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста

УК-2.2: Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта

Знать:	
Уровень 1	элементы разработки предложений способов решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта
Уровень 2	основы разработки предложений способов решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта
Уровень 3	процесс разработки предложений способов решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта
Уметь:	
Уровень 1	использовать элементы разработки предложений способов решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта
Уровень 2	использовать основы разработки предложений способов решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта
Уровень 3	организовывать процесс разработки предложений способов решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта
Владеть:	
Уровень 1	навыками предложения некоторых способов решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта
Уровень 2	навыками предложения большинства способов решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта
Уровень 3	навыками предложения всех способов решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта

УК-1.3: Осуществляет анализ и синтез информации при решении поставленных задач	
Знать:	
Уровень 1	основы анализа и синтеза информации при решении поставленных задач
Уровень 2	порядок анализа и синтеза информации при решении поставленных задач
Уровень 3	процесс анализа и синтеза информации при решении поставленных задач
Уметь:	
Уровень 1	использовать основы анализа и синтеза информации при решении поставленных задач
Уровень 2	реализовывать порядок анализа и синтеза информации при решении поставленных задач
Уровень 3	организовывать процесс анализа и синтеза информации при решении поставленных задач
Владеть:	
Уровень 1	навыками использовать основы анализа и синтеза информации при решении поставленных задач
Уровень 2	навыками реализовывать порядок анализа и синтеза информации при решении поставленных задач
Уровень 3	навыками организовывать процесс анализа и синтеза информации при решении поставленных задач

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	принципы и алгоритмы, позволяющие: осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течении всей жизни.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течении всей жизни.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	структурой бизнеса, типами, видами и формами предпринимательской деятельности, их преимущества и недостатки;
3.3.2	способами формирования предпринимательского капитала, содержанием и значением аспектов рынка;
3.3.3	навыками внедрения системы технологии процесса сервиса и клиентских отношений с учетом требований потребителя;
3.3.4	навыками внедрения инноваций в рамках организации контактной зоны;

3.3.5	навыками позволяющими: осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течении всей жизни.
3.3.6	
3.3.7	
3.3.8	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1. Основы социальноориентированной предпринимательской деятельности						
1.1	Понятие и содержание социального предпринимательства(дискуссия) /Лек/	4	2	УК-1.3 УК-2.2 УК-6.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.2	Оценка предпринимательских способностей(анализ практической ситуации) /Пр/	4	2	УК-1.3 УК-2.2 УК-6.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.3	Законы функционирования рынка и поведения товаропроизводителей /Ср/	4	8	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.4	Виды и формы предпринимательской деятельности. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности(дискуссия) /Лек/	4	2	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.5	Формы предпринимательской деятельности(анализ практической ситуации) /Пр/	4	2	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.6	Потребительский рынок /Ср/	4	2	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.7	Деятельность предприятия в условиях рыночной экономики /Лек/	4	2	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.8	Создание и ликвидация фирмы(анализ практической ситуации) /Пр/	4	2	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

1.9	Экономические и правовые аспекты социального предпринимательства /Ср/	4	8	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.10	Бизнес-планирование предпринимательской деятельности /Лек/	4	2	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.11	Бизнес-идея и бизнес-план фирмы (анализ практической ситуации) /Пр/	4	2	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.12	Издержки производства /Ср/	4	7,8	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.13	Риски в предпринимательской деятельности /Лек/	4	2	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.14	Риски в предпринимательской деятельности(анализ практической ситуации) /Пр/	4	2	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.15	Сущность, экономическое значение, формы доходов предприятия /Ср/	4	4	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.16	Цена и ценовая политика фирмы /Лек/	4	2	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.17	Ценообразование в предпринимательской деятельности /Пр/	4	2	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.18	Ценообразование в предпринимательской деятельности /Ср/	4	12	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.19	Конкуренция предпринимателей. Культура предпринимательства /Лек/	4	2	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

1.20	Конкурентная среда рынка и ее структура /Пр/	4	2	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.21	Конкурентная среда рынка и ее структура /Ср/	4	12	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.22	Этика в предпринимательской деятельности. Страхование предпринимательской деятельности /Пр/	4	2	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.23	Этика в предпринимательской деятельности /Ср/	4	12	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.24	Предпринимательская тайна /Лек/	4	2	УК-1.3 УК-2.2 УК-6.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.25	Страхование предпринимательской деятельности /Ср/	4	10	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.26	зачет /ИКР/	4	0,2	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1.История возникновения и сущность социального предпринимательства
2.Основные особенности и функции социального предпринимательств
3.Условия осуществления предпринимательской деятельности
4.Виды предпринимательской деятельности
5.Производственное и коммерческое предпринимательство
6.Финансовое и консультативное предпринимательство
7.Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности
8.Хозяйственные товарищества и хозяйственные общества
9.Государственные и муниципальные унитарные предприятия
10.Ассоциации и союзы предпринимательских организаций
11.Формы предприятий
12.Механизм функционирования предприятия
13.Регулирующая роль цены
14.Прибыль предприятия - цель его функционирования
15.Общие положения бизнес-плана
16.Общая характеристика фирмы (резюме)
17.Характеристика товаров (услуг)
18.Рынок сбыта товаров (услуг)
19.Конкуренция на рынке сбыта
20.План маркетинга

21.План производства
22.Организационный план
23.Риски в деятельности фирмы
24.Финансовый план
25.Сущность предпринимательского риска
26.Классификация предпринимательских рисков и виды потерь
27.Факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска
28.Управление предпринимательскими рисками
29.Анализ ценообразующих факторов
30.Виды цен
31.Этапы и методы установления цен на продукцию фирмы
32.Содержание и виды конкуренции
33.Система государственного антимонопольного регулирования
34.Сущность культуры предпринимательства
35.Культура предпринимательских организаций
36.Предпринимательская этика и этикет, как основа социальноориентированного предпринимательства.
37.Сущность предпринимательской тайны
38.Защита предпринимательской тайны
39.Система технологии процесса сервиса и клиентских отношений с учетом требований потребителя
40.Зависимость эффективности деятельности предпринимателя и степени удовлетворенности потребителя, в том числе, обслуживанием в контактной зоне
41.Основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности

5.2. Темы письменных работ

Темы докладов:
Уровень 1
1. Государственная регистрация предприятий и индивидуальных предпринимателей.
2. Кадровое обеспечение предпринимательства.
3. Коммерческая тайна и способы ее соблюдения.
4. Сущность и виды предпринимательского риска.
Уровень 2
5. Бизнес-планирование предпринимательства.
6. Типы предпринимательских решений и их характеристика.
7. Сущность лизинга и его применение на автотранспорте.
Уровень 3
8. Сущность культуры предпринимательства.
9. Предпринимательская этика и этикет.
10.Система технологии процесса сервиса и клиентских отношений с учетом требований потребителя
11.Зависимость эффективности деятельности предпринимателя и степени удовлетворенности потребителя, в том числе, обслуживанием в контактной зоне
12.Основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов(оценочных средств),используемых при реализации дисциплины прилагается.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Конспект лекций, практические задания, комплект заданий для проверки знаний

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Каратаева, О. Г., Гаврилова, О. С.	Организация предпринимательской деятельности: учебное пособие	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018	http://www.iprbookshop.ru/72807.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	И.А. Ерёменко, С.В. Кривошеев, В.В. Сатлер	ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ: учебное пособие	, 2016	https://ntb.donstu.ru/content/osnovy-predprinimatelskoy-deyatelnosti

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.2	Шемятихина Л. Ю., Шипицына К. С., Синякова М. Г.	Менеджмент малого предпринимательства	, 2017	https://e.lanbook.com/book/92628
Л2.3	Турчаева, И. Н., Матчинов, В. А.	Финансовая среда предпринимательства и предпринимательские риски: учебное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2018	http://www.iprbookshop.ru/77575.html
Л2.4	Гомилевская Г.А., Квасов А.С.	Экономика и предпринимательство в сервисе и туризме: Учебник	Москва: Издательский Центр РИО, 2018	http://znanium.com/go.php?id=915495
Л2.5	Губин Е. П., Лахно П.Г.	Предпринимательское право Российской Федерации: Учебник	Москва: ООО "Юридическое издательство Норма", 2018	http://znanium.com/go.php?id=937251

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ, Каф. "МиБТ"; сост. Т.В. Жукова	Отношения собственности в предпринимательстве: метод. указания к практическим занятиям по дисциплине «Организация предпринимательской деятельности»	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/otnosheniya-sobstvennosti-v-predprinimatelstve-metodicheskie-ukazaniya-k-prakticheskim-zanyatiyam-po-discipline-organizaciya-predprinimatelskoy-deyatelnosti

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	RU/ЭБС IPR BOOKS/72807 978-5-4486-0152-1 Организация предпринимательской деятельности Учебное пособие Каратаева О. Г., Гаврилова О. С. Саратов: Ай Пи Эр Медиа 2018 111 с. http://www.iprbookshop.ru/72807.html
Э2	cdb9e5736b8c41c786c7578ff14500ee 978-5-7890-1127-0 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ учебное пособие И.А. Ерёменко, С.В. Кривошеев, В.В. Сатлер 2016 https://ntb.donstu.ru/content/osnovy-predprinimatelskoy-deyatelnosti
Э3	92628 978-5-8114-2447-4 Менеджмент малого предпринимательства Шемятихина Л. Ю., Шипицына К. С., Синякова М. Г. 2017 1-е изд. 500 с. https://e.lanbook.com/book/92628
Э4	RU/ЭБС IPR BOOKS/77575 978-5-4487-0319-5 Финансовая среда предпринимательства и предпринимательские риски Учебное пособие Турчаева И. Н., Матчинов В. А. Саратов: Вузовское образование 2018 Финансовая среда предпринимательства и предпринимательские риски 248 с. http://www.iprbookshop.ru/77575.html
Э5	RU\infra-m\znanium\bibl\915495 978-5-369-01712-8 Экономика и предпринимательство в сервисе и туризме Учебник Гомилевская Г.А., Квасов А.С. Москва: Издательский Центр РИО 2018 190 с. http://znanium.com/go.php?id=915495

Э6	RU\infra-m\znanium\bibl\937251 978-5-91768-769-8 Предпринимательское право Российской Федерации Учебник Губин Е. П., Лахно П.Г. Москва: ООО "Юридическое издательство Норма" 2018 992 с. http://znanium.com/go.php?id=937251
Э7	RU/IS/BASE/601466228 Отношения собственности в предпринимательстве метод. указания к практическим занятиям по дисциплине «Организация предпринимательской деятельности» ДГТУ, Каф. "МиБТ"; сост. Т.В. Жукова Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ 2018 https://ntb.donstu.ru/content/otnosheniya-sobstvennosti-v-predprinimatelstve-metodicheskie-ukazaniya-k-prakticheskim-zanyatiyam-po-discipline-organizaciya-predprinimatelskoy-deyatelnosti
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	Windows XP SP3, Microsoft Office 2007 Professional Plus.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации(специализированная мебель, технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные));
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций (специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet).

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2021 г.

Технические средства предприятий сервиса

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-21-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 48
самостоятельная работа 24
часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	7		Итого	
Недель	17			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	24	24	24	24
В том числе в форме практ.подготовки	2	2	2	2
Итого ауд.	48	48	48	48
Сам. работа	24	24	24	24
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

д.э.н., профессор, В.А. Фурсов _____

Рецензент(ы):

Зам.директора ООО Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», О.В.Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины

Технические средства предприятий сервиса

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 27.04.2021 протокол № 11.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 30.08.2021 № 1
Срок действия программы: 2021-2025 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Формирование у будущих специалистов професиональных знаний и навыков, позволяющих осуществлять подбор, эксплуатацию и обслуживание технических средств предприятий сервиса.
1.2	Задачами дисциплины являются:
1.3	овладение знаниями структурного и функционального назначения оборудования;
1.4	формирование системного подхода к определению целесообразности в соотношениях характеристик и параметров работы оборудования;
1.5	умение разработки типовых технологических процессов с учетом надежности и эффективности функционирования оборудования.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Проектирование услуг на предприятиях сервиса

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-4.1: Выбирает материальные ресурсы, оборудование для осуществления процесса сервиса	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания направлений совершенствования технических средств предприятий сервиса на основе выявленных специфических потребностей клиентов сервисных предприятий
Уровень 2	общие, но не структурированные знания направлений совершенствования технических средств предприятий сервиса на основе выявленных специфических потребностей клиентов сервисных предприятий
Уровень 3	сформированные знания направлений совершенствования технических средств предприятий сервиса на основе выявленных специфических потребностей клиентов сервисных предприятий
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения выбирать и определять необходимое количество технологического оборудования для предприятий сферы сервиса с целью удовлетворения потребностей потребителей
Уровень 2	частично освоенные умения выбирать и определять необходимое количество технологического оборудования для предприятий сферы сервиса с целью удовлетворения потребностей потребителей
Уровень 3	сформированные умения выбирать и определять необходимое количество технологического оборудования для предприятий сферы сервиса с целью удовлетворения потребностей потребителей
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки определения оптимального сочетания элементов технических систем по параметрам производительности, надежности и качества обслуживания по различным видам сервисного обслуживания клиентов
Уровень 2	частично освоенные навыки определения оптимального сочетания элементов технических систем по параметрам производительности, надежности и качества обслуживания по различным видам сервисного обслуживания клиентов
Уровень 3	сформированные навыки определения оптимального сочетания элементов технических систем по параметрам производительности, надежности и качества обслуживания по различным видам сервисного обслуживания клиентов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	назначение, устройство и принципы действия технических средств;
3.1.2	классификацию технических средств предприятий сервиса;
3.1.3	направления совершенствования технических средств предприятий сервиса;
3.1.4	о технических и эксплуатационных характеристиках технологического оборудования.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	выбирать и определять необходимое количество технологического оборудования для предприятий различных мощностей;
3.2.2	выполнять расчеты элементов конструкций технических средств;
3.2.3	оценивать уровень механизации технологических процессов;
3.2.4	определять надежность технических средств, машин и оборудования сервиса.

3.3	**Владеть:**
3.3.1	определения оптимального сочетания элементов технических систем по параметрам производительности, надежности и качества обслуживания по различным видам сервисного обслуживания;
3.3.2	выбора технических средств для использования в технологических процессах сервиса;
3.3.3	навыками работы с основными техническими средствами предприятий сервиса.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1. Механизация и автоматизация сервисных процессов						
1.1	Механизация и автоматизация технологических процессов в сервисе /Лек/	7	4	ПК-4.1	Л1.1 Л1.3Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э5 Э7 Э8 Э9	0	
1.2	Механизация и автоматизация технологических процессов в сервисе /Пр/	7	4	ПК-4.1	Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э4 Э5 Э7 Э9	0	
1.3	Механизация и автоматизация технологических процессов в сервисе /Лаб/	7	4	ПК-4.1	Л1.4 Л1.1 Л1.3 Л1.2Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э7 Э9	0	
1.4	Механизация и автоматизация технологических процессов в сервисе /Ср/	7	6	ПК-4.1	Л1.4 Л1.1 Л1.3Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э5 Э7 Э9	0	
1.5	Характеристика и классификация технологического оборудования /Лек/	7	4	ПК-4.1	Л1.3Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э5 Э7 Э9	0	
1.6	Изучение устройства и методики расчета технологической оснастки с пневматическим приводом /Пр/	7	4	ПК-4.1	Л1.3Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э5 Э7 Э9	0	
1.7	Выбор и приобретение технологического оборудования /Лек/	7	2	ПК-4.1	Л1.3Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э5 Э7 Э9	0	
1.8	Монтаж технологического оборудования /Пр/	7	2	ПК-4.1	Л1.3Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э5 Э7 Э9	2	
1.9	Изучение устройства и методики расчета технологической оснастки с электрогидравлическим приводом /Лаб/	7	2	ПК-4.1	Л1.3Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э5 Э7 Э9	0	
1.10	Изучение устройства и методики расчета технологической оснастки с электрогидравлическим приводом /Ср/	7	2	ПК-4.1	Л1.3Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э5 Э7 Э9	0	
1.11	Техническая эксплуатация оборудования /Ср/	7	2	ПК-4.1	Л1.3Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э5 Э7 Э9	0	
1.12	Изучение устройства и методики расчета электромагнитного приводов /Ср/	7	4	ПК-4.1	Л1.3Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э5 Э7 Э9	0	
1.13	Изучение устройства и методики расчета универсального винтового механического съемника /Лаб/	7	2	ПК-4.1	Л1.3Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э5 Э7 Э9	0	

1.14	Изучение устройства и методики расчета универсального винтового механического съемника /Ср/	7	2	ПК-4.1	Л1.3Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э5 Э7 Э9	0	
1.15	Оборудование для мехобработки /Лек/	7	0	ПК-4.1	Л1.3Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э5 Э7 Э9	0	
1.16	Разработка ведомостей оборудования и оснастки /Пр/	7	4	ПК-4.1	Л1.3Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э5 Э7 Э9	0	
1.17	Изучение устройства и методики расчета разборочно-сборочных приспособлений /Лаб/	7	4	ПК-4.1	Л1.3Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э5 Э7 Э8 Э9	0	
1.18	Изучение устройства и методики расчета электромеханического привода /Лаб/	7	4	ПК-4.1	Л1.4 Л1.3Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э5 Э7 Э8 Э9	0	
	Раздел 2. Оборудование для технического обслуживания, диагностики и ремонта в сервисе						
2.1	Оборудование для выполнения аппаратных процессов /Лек/	7	4	ПК-4.1	Л1.3Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э5 Э7 Э9	0	
2.2	Рациональный выбор оборудования сервиса /Ср/	7	2	ПК-4.1	Л1.3Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э5 Э7 Э9	0	
2.3	Оборудование для выполнения аппаратных процессов /Ср/	7	2	ПК-4.1	Л1.3Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э5 Э7 Э9	0	
2.4	Подъемное и подъемно-транспортное оборудование /Лек/	7	2	ПК-4.1	Л1.3Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э5 Э7 Э9	0	
2.5	Подъемное и подъемно-транспортное оборудование /Пр/	7	2	ПК-4.1	Л1.3Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э5 Э7 Э9	0	
2.6	Средства технического диагностирования /Ср/	7	2	ПК-4.1	Л1.3Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э5 Э7 Э9	0	
2.7	Планировочно-компоновочные решения. Размещение оборудования на плане /Ср/	7	2	ПК-4.1	Л1.3 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2 Э5 Э7 Э9	0	
2.8	Прием экзамена /ИКР/	7	0,3	ПК-4.1	Л1.3Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	
2.9	Промежуточная аттестация /Экзамен/	7	35,7	ПК-4.1	Л1.3Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры. Перед экзаменом студенту необходимо полностью выполнить все задания к практическим занятиям, подготовить и защитить доклад. При наличии задолженности по текущей аттестации по данной дисциплине студент к экзамену не допускается. Экзамен по дисциплине предусмотрен в устной форме по билетам.

Вопросы к экзамену:

1. Классификация технологического оборудования
2. Оборудование для выполнения уборочных работ

3. Классификация оборудования для выпонения аппаратных процессов
4. Характеристика конструкций моечных установок
5. Установки для струйной мойки автомобилей
6. Щеточные моечные установки
7. Струйно-щеточные моечные установки
8. Автоматизированные поточные линии для мойки автомобилей
9. Пост ручной (шланговый) мойки автомобилей
10. Классификация подъемно-осмотрового и подъемно-транспортного оборудования
11. Характеристика осмотровых канав
12. Характеристика эстакад
13. Назначение и классификация подъемников
14. Характеристика и анализ конструкций подъемников
15. Подъемно-транспортное оборудование
16. Классификация смазочно-заправочного оборудования
17. Характеристика наиболее типичных современных образцов смазочно-заправочного оборудования
18. Классификация средств технического диагностирования (СТД). Используемые диагностические параметры
19. Классификация и общая характеристика стендов для диагностики тягово-экономических качеств автомобилей
20. Конструктивные особенности стендов тяговых качеств (СТК)
21. Классификация средств технического диагностирования тормозов. Методы испытания тормозов
22. Стенды технического диагностирования тормозов с беговыми барабанами (роликовые)
23. Площадочные (платформенные) инерционные стенды технического диагностирования тормозов
24. Переносные средства технического диагностирования тормозов
25. Стенды для проверки углов установки колес
26. Стенды для проверки амортизаторов
27. Станки для балансировки колес
28. Средства диагностирования рулевого управления
29. Средства диагностирования двигателей
30. Средства диагностирования системы питания
31. Оборудование для обслуживания систем питания газобаллонных автомобилей
32. Средства диагностирования светотехнических приборов
33. Диагностические комплексы для проверки ходовой части автомобилей
34. Классификация оборудования, приборов, приспособлений и инструмента для выполнения разборочно-сборочных и ремонтных работ
35. Слесарно-монтажный инструмент
36. Оборудование для выполнения постовых ремонтных работ
37. Оборудование для выполнения участковых ремонтных работ
38. Диагностическое оборудование: логические пробники, генераторы импульсов, эмуляторы
39. Станки и приспособления к ним
40. Оборудование для технического обслуживания электронной техники
41. Воздухораздаточные колонки
42. Холодильное оборудывание
43. Технические средства для ремонта энергооборудывания
44. Выбор технологического оборудования для предприятий сервиса
45. Методы выбора и определения необходимого числа оборудования для предприятий сервиса
46. Способы определения потребности предприятий сервиса в оборудовании
47. Механизации технологических процессов технического обслуживания и ремонта, ее технико-экономическое и социальное значение
48. Влияние обеспеченности предприятий сервиса средствами механизации на эффективность их деятельности
49. Методика определения показателей механизации работ на предприятиях сервиса
50. Состояние дел с механизацией технологических процессов ТО и Р в настоящее время. Технически возможные уровни механизации
51. Последовательность проведения работ по сокращению ручного труда при ТО и ТР на предприятиях сервиса
52. Факторы, учитываемые при механизации процессов ТО и ТР на на предприятиях сервиса.
53. Технические средства для сервисного обслуживания компьютерной и микропроцессорной техники. Набор инструментов для разборки и сборки.
54. Технические средства для сервисного обслуживания компьютерной и микропроцессорной техники. Набор инструментов для ремонта ПК
55. Технические средства для сервисного обслуживания компьютерной и микропроцессорной техники. Диагностические устройства для тестирования компонентов компьютера.
56. Технические средства для сервисного обслуживания компьютерной и микропроцессорной техники. Диагностические программы для тестирования компонентов компьютера.
57. Технические средства для сервисного обслуживания компьютерной и микропроцессорной техники. Приборы для измерения напряжения и сопротивления: цифровой мультиметр, логиче¬ские пробники и генераторы одиночных импульсов для проверки цифровых схем.
58. Технические средства для сервисного обслуживания компьютерной и микропроцессорной техники. Химические препараты и оборудование для чистки компьютера.
59. Технические средства диагностики МКС.
60. Технические средства отладки МКС.

61. Технические средства монтажа (демонтажа) элементов. Паяльные станции.
62. Технические средства монтажа элементов. Дозаторы паяльной пасты(клея).
63. Технические средства монтажа элементов. Монтажные станции.
64. Технические средства монтажа элементов. Средства трафаретного монтажа.
65. Технические средства монтажа элементов. Инфракрасные печи отверждения пасты. Устройство, достоинства, недостатки.
66. Технические средства монтажа элементов. Конвективные печи отверждения пасты. Устройство, достоинства, недостатки.
67. Технические средства монтажа элементов. Автоматизированные линии монтажа.
68. Материалы, применяемые для изготовления оборудования ЖКХ
69. Строительная техника. Назначение и классификация
70. Сварочное оборудование. Назначение и классификация
71. Компрессорные установки. Назначение и классификация
72. Грузоподъемные механизмы. Назначение и классификация
73. Инструменты и приспособления для сантехнических работ
74. Оборудование для монтажа пластиковых труб
75. Инструмент для сервисного обслуживания электрооборудования
76. Ручной электроинструмент. Назначение и классификация
77. Электроизмерительные приборы, применяемые при сервисном обслуживании оборудования ЖКХ
78. Классификация металлорежущих станков
79. Оборудование для поверки приборов учета электроэнергии на месте установки
80. Классификация и назначение технологического оборудования предприятий питания
81. Классификация и назначение механического оборудование предприятий общественного питания
82. Сортировочно-калибровочное оборудование предприятий общественного питания Назначение. Классификация.
83. Сортировочно-калибровочное оборудование предприятий общественного питания. Конструктивные особенности.
84. Обзор рынка оборудования для предприятий питания. Сортировочно-калибровочное оборудование.
85. Моечное оборудование предприятий общественного питания Назначение. Классификация.
86. Моечное оборудование предприятий общественного питания. Конструктивные особенности.
87. Обзор рынка оборудования для предприятий питания. Моечное оборудование
88. Очистительное оборудование предприятий общественного питания Назначение. Классификация.
89. Очистительное оборудование предприятий общественного питания. Конструктивные особенности.
90. Обзор рынка оборудования для предприятий питания. Очистительное оборудование
91. Размолочные машины и механизмы предприятий общественного питания Назначение. Классификация.
92. Размолочные машины и механизмы предприятий общественного питания. Конструктивные особенности.
93. Обзор рынка оборудования для предприятий питания. Размолочные машины и механизмы
94. Машины и механизмы для получения пюреобразных продуктов предприятий общественного питания. Назначение. Классификация.
95. Машины и механизмы для получения пюреобразных продуктов предприятий общественного питания. Конструктивные особенности.
96. Обзор рынка оборудования для предприятий питания. Машины и механизмы для получения пюреобразных продуктов
97. Машины и механизмы для нарезки плодов и овощей предприятий общественного питания. Назначение. Классификация.
98. Машины и механизмы для нарезки плодов и овощей предприятий общественного питания. Конструктивные особенности.

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация студентов проводится преподавателями, ведущими практические занятия по дисциплине в форме оценивания доклада.
Доклад должен включать введение, основную часть и заключение.
Введение должно содержать обоснование актуальности выбранной темы, краткую характеристику современного состояния рассматриваемого вопроса.
Указываются цель и задачи работы, объект исследования, выполненные разработки и элементы новизны, привнесенные в процессе написания работы. Перечисляются проблемы, которые необходимо решить в рамках выбранной темы.
Основная часть доклада должна содержать вопросы, предусмотренные в плане работы. Описываются теоретические положения, раскрывающие сущность рассматриваемой проблемы, анализируются собранные материалы, характеризующие практическую сторону объекта исследования. Этот раздел работы следует иллюстрировать таблицами, схемами (диаграммами), фотографиями, проспектами и другими материалами.
В заключении должны быть отражены выводы и предложения, полученные в результате предшествующей работы. Их следует формулировать четко и по пунктам.
Список литературы включает составленный в алфавитном порядке перечень современных законодательных и нормативных актов, актуальной учебной, научной литературы, научных статей, статистических сборников и прочих использованных источников за последние три года.
Темы докладов:
Уровень 1
1. Проектирование технических средств для уборочно-моечного участка
2. Проектирование технических средств для выполнения подъемно-транспортных работ
3. Проектирование технических средств для смазочно-заправочного участка
4. Проектирование технических средств для выполнения уборочно-моечных работ

5. Проектирование технических средств для выполнения смазочно-заправочных работ
6. Проектирование технических средств для контрольно-диагностического участка
7. Проектирование технических средств для выполнения разборочно-сборочных работ
8. Проектирование технических средств для шиномонтажного участка
9. Проектирование технических средств для выполнения контрольно-диагностических работ
10. Проектирование технических средств для агрегатного участка
11. Проектирование технических средств для выполнения шиномонтажных работ
12. Проектирование технических средств для электротехнического участка
15. Проектирование технических средств для моторного участка
16. Проектирование технических средств для кузовного участка
17. Проектирование технических средств для выполнения электротехнических работ
18. Проектирование технических средств для выполнения кузовных работ
19. Проектирование технических средств для выполнения моечных работ
20. Проектирование технических средств для вулканизационного участка
21. Проектирование технических средств для выполнения ремонтных работ
22. Проектирование технических средств для малярного участка
23. Проектирование технических средств для выполнения работ по техническому обслуживанию
24. Проектирование технических средств для участка топливной аппаратуры
25. Проектирование технических средств для участка ремонта ходовой части
26. Проектирование технических средств для участка ремонта тормозной системы
27. Проектирование технических средств для участка ремонта рулевого управления
28. Проектирование технических средств для участка ремонта системы питания
29. Проектирование технических средств для участка ремонта светотехнических приборов
30. Проектирование технических средств для участка диагностирования тормозной системы
31. Проектирование технических средств для медницкого участка
32. Проектирование технических средств для медницкого участка
33. Проектирование технических средств для участка диагностирования ходовой части
34. Проектирование технических средств для участка диагностирования рулевого управления
35. Проектирование технических средств для участка диагностирования двигателей
36. Проектирование технических средств для участка диагностирования системы питания
37. Проектирование технических средств для выполнения сварочных работ
38. Проектирование технических средств для выполнения малярных работ
39. Технические средства монтажа (демонтажа) элементов. Паяльные станции.
40. Технические средства монтажа элементов. Дозаторы паяльной пасты(клея).

Уровень 2

41. Технические средства монтажа элементов. Монтажные станции.
42. Технические средства монтажа элементов. Средства трафаретного монтажа.
43. Технические средства монтажа элементов. Инфракрасные печи отверждения пасты. Устройство, достоинства, недостатки.
44. Технические средства монтажа элементов. Конвективные печи отверждения пасты. Устройство, достоинства, недостатки.
45. Технические средства монтажа элементов. Автоматизированные линии монтажа.
46. Определение, виды, классификация технических средств.
47.Оборудование – определяющие признаки, роль в основном технологическом процессе.
48. Технологическая оснастка – определяющие признаки, роль в технологическом процессе.
49. Организационная оснастка – определяющие признаки, роль в технологическом процессе.
50. Инструмент - определяющие признаки, роль в технологическом процессе.
51. Контрольно-измерительные приборы - определяющие признаки, роль в технологическом процессе.
52. Классификация технических средств с учетом степени механизации труда.
53. Оборудование для монтажа пластиковых труб
54. Инструмент для сервисного обслуживания электрооборудования
55. Ручной электроинструмент. Назначение и классификация
56. Электроизмерительные приборы, применяемые при сервисном обслуживании оборудования ЖКХ
57. Классификация металлорежущих станков
58. Оборудование для поверки приборов учета электроэнергии на месте установки
59. Обзор рынка оборудования для предприятий питания. Машины и механизмы для нарезки плодов и овощей

Уровень 3

60. Машины для обработки мяса и рыбы предприятий общественного питания. Назначение.
61. Машины для обработки мяса и рыбы предприятий общественного питания. Конструктивные особенности.
62. Обзор рынка оборудования для предприятий питания. Машины для разрезания мяса и рыбы
63. Машины для нарезки продуктов на ломтики предприятий общественного питания Назначение. Классификация.
64. Машины для нарезки продуктов на ломтики предприятий общественного питания. Конструктивные особенности.
65. Обзор рынка оборудования для предприятий питания. Машины для нарезки продуктов на ломтики.
66. Месильно-перемешивающее оборудование предприятий общественного питания Назначение. Классификация.
67. Обзор рынка оборудования для предприятий питания. Месильно-перемешивающее оборудование.
68. Дозировочно-формовочное оборудование предприятий общественного питания Назначение. Классификация.
69. Дозировочно-формовочное оборудование предприятий общественного питания. Конструктивные особенности
70. Обзор рынка оборудования для предприятий питания. Дозировочно-формовочное оборудование

71. Прессующее оборудование предприятий общественного питания Назначение. Классификация.
72. Прессующее оборудование предприятий общественного питания. Конструктивные особенности.
73. Обзор рынка оборудования для предприятий питания. Прессующее оборудование

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Курс лекций, практические задания, комплект тестов, темы докладов, вопросы к экзамену

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Гайворонский К.Я.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум	Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2018	http://znanium.com/go.php?id=915105
Л1.2	Плотников И. Б.	Оборудование предприятий торговли: аппараты для процессов охлаждения, автоматы и приборы: учебное пособие	Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2018	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495220
Л1.3	Курочкин А.А., Шабурова Г. В.	Оборудование перерабатывающих производств: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018	http://znanium.com/go.php?id=915854
Л1.4	Антипов, С. Т., Калашников, Г. В., Игнатов, В. Е., Торопцев, В. В., Антипов, С. Т.	Технологическое оборудование механических и гидромеханических процессов. Часть 1: учебное пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017	http://www.iprbookshop.ru/74023.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Ботов М. И., Давыдов Д. М., Кирпичников В. П.	Электротепловое оборудование индустрии питания	, 2017	https://e.lanbook.com/book/95128
Л2.2	Коннов А. А.	Электрооборудование жилых зданий	Саратов: Профобразование, 2017	http://www.iprbookshop.ru/63811.html
Л2.3	Гайворонский К.Я.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум	Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2017	http://znanium.com/go.php?id=809878
Л2.4	Хамитова Е. К.	Оборудование пищевых производств: учебное пособие	Минск: РИПО, 2018	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487985

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	Синица, П. В.	Системы управления оборудованием. Практикум: пособие	Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017	http://www.iprbookshop.ru/67736.html

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли Практикум Гайворонский К.Я. Москва: Издательский Дом "ФОРУМ" 2018
Э2	Оборудование перерабатывающих производств Учебник Курочкин А.А., Шабурова Г. В. Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М" 2018
Э3	Оборудование предприятий торговли аппараты для процессов охлаждения, автоматы и приборы учебное пособие Плотников И. Б. Кемерово: КемГУ 2018
Э4	http://www.iprbookshop.ru/74023.htmlТехнологическое оборудование механических и гидромеханических процессов. Часть 1 Учебное пособие Антипов С. Т., Калашников Г. В., Игнатов В. Е., Торопцев В. В., Антипов С. Т. Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий 2017 Технологическое оборудование механических и гидромеханических процессов. Часть 1 144 c.
Э5	Оборудование пищевых производств учебное пособие Хамитова Е. К. Минск: РИПО 2018 248
Э6	Электротепловое оборудование индустрии питания Ботов М. И., Давыдов Д. М., Кирпичников В. П. 2017 2-е изд., испр. 144 c.
Э7	Электрооборудование жилых зданий Коннов А. А. Саратов: Профобразование 2017 Электрооборудование жилых зданий 254 c.
Э8	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли Практикум Гайворонский К.Я. Москва: Издательский Дом "ФОРУМ" 2017 104 c.
Э9	Системы управления оборудованием. Практикум Пособие Синица П. В. Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО) 2017 Системы управления оборудованием. Практикум 84 c.

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	- Windows XP SP3,Microsoft Office 2007 Professional Plus.

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации (Специализированная мебель, технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные))/
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций (специализированная мебель;технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ.

Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2021 г.

Проектирование услуг на предприятиях сервиса

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-21-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 82
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 8
курсовые проекты 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	8		Итого	
Недель	6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	3,3	3,3	3,3	3,3
В том числе инт.	8	8	8	8
В том числе в форме практ.подготовки	2	2	2	2
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	82	82	82	82
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

д.э.н., профессор, Н.В. Лазарева _____

Рецензент(ы):

Зам.директора ООО Ориент» , Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К» , О.В.Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины

Проектирование услуг на предприятиях сервиса

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 27.04.2021 протокол № 11.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 30.08.2021 № 1
Срок действия программы: 2021-2025 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель освоения дисциплины:
1.2	- усвоение основных сведений, связанных с проектированием сервисных предприятий включая расчеты производственной программы, численности рабочих и других параметров, а также изучение состояния и путей развития производственной базы таких предприятий.
1.3	Задачи дисциплины
1.4	- ознакомление с теоретическими основами проектирования процесса оказания услуг; рассмотрение видов, типов и функций предприятий сервиса, организаций и их служб; определение структуры и требований к производственно-технологической базе предприятий сервиса;
1.5	изучение основ проектирования, реконструкции и технического перевооружения предприятия;
1.6	- овладение методикой технологического расчета и планировки производственных зон и участков;
1.7	- выявление технологических и других требований к предприятиям сервиса;
1.8	- овладение методиками расчета программы сервисных работ, производственной программы, проектных мощностей сервисного предприятия, ресурсного обеспечения процесса оказания услуг.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Менеджмент в сервисе
2.1.2	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-3.3: Участвует в организационно-управленческой деятельности по управлению проектами предприятия сервиса	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания процесса проектного управления, принятия организационных решений с учетом ресурсосберегающих технологий
Уровень 2	общие, но не структурированные знания процесса проектного управления, принятия организационных решений с учетом ресурсосберегающих технологий
Уровень 3	сформированные знания процесса проектного управления, принятия организационных решений с учетом ресурсосберегающих технологий
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения управлять проектами предприятий сервиса в условиях ресурсосберегающих технологий
Уровень 2	частично освоенные умения управлять проектами предприятий сервиса в условиях ресурсосберегающих технологий
Уровень 3	сформированные умения управлять проектами предприятий сервиса в условиях ресурсосберегающих технологий
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки участия в организационно-управленческой деятельности и управления проектами в сфере сервиса в условиях ресурсосберегающих технологий
Уровень 2	частично сформированные навыки участия в организационно-управленческой деятельности и управления проектами в сфере сервиса в условиях ресурсосберегающих технологий
Уровень 3	сформированные навыки участия в организационно-управленческой деятельности и управления проектами в сфере сервиса в условиях ресурсосберегающих технологий

ПК-2.1: Формирует цель и задачи деятельности подразделений сервисной деятельности предприятия, организовывает их выполнение	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания целевых ориентиров сервисных предприятий
Уровень 2	общие, но не структурированные знания целевых ориентиров сервисных предприятий
Уровень 3	сформированные знания целевых ориентиров сервисных предприятий
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения ставить перед сервисным предприятием цели деятельности, формулировать

	задачи деятельности
Уровень 2	частично освоенные умения ставить перед сервисным предприятием цели деятельности, формулировать задачи деятельности
Уровень 3	сформированные умения ставить перед сервисным предприятием цели деятельности, формулировать задачи деятельности
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки организации деятельности предприятий сервиса, установки целей и задач его деятельности
Уровень 2	частично сформированные навыки организации деятельности предприятий сервиса, установки целей и задач его деятельности
Уровень 3	сформированные навыки организации деятельности предприятий сервиса, установки целей и задач его деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	целевые ориентиры сервисных предприятий
3.1.2	процесс проектного управления, принятия организационных решений с учетом ресурсосберегающих технологий
3.2	**Уметь:**
3.2.1	ставить перед сервисным предприятием цели деятельности, формулировать задачи деятельности
3.2.2	управлять проектами предприятий сервиса в условиях ресурсосберегающих технологий
3.3	**Владеть:**
3.3.1	навыками организации деятельности предприятий сервиса, установки целей и задач его деятельности
3.3.2	навыками участия в организационно-управленческой деятельности и управления проектами в сфере сервиса в условиях ресурсосберегающих технологий

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1. Основы проектирования услуг						
1.1	Понятие сервиса продукции и услуг /Лек/	8	2	ПК-2.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э5 Э6	0	
1.2	Понятие сервиса продукции и услуг (собеседование) /Пр/	8	2	ПК-2.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э5	0	
1.3	Понятие сервиса продукции и услуг /Ср/	8	15	ПК-2.1	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э5	0	
1.4	Характеристика предприятий сервиса /Лек/	8	2	ПК-2.1	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э5	0	
1.5	Характеристика предприятий сервиса /Пр/	8	2	ПК-2.1	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э5	0	
1.6	Характеристика предприятий сервиса /Ср/	8	8	ПК-2.1	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э5	0	
1.7	Формирование стратегии в сфере услуг (лекция-дискуссия) /Лек/	8	2	ПК-2.1	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э5	0	

1.8	Формирование стратегии в сфере услуг (собеседование) /Пр/	8	2	ПК-2.1	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э5	0	
1.9	Формирование стратегии в сфере услуг /Ср/	8	8	ПК-2.1	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э5	0	
	Раздел 2. Формирование проектных решений по услугам предприятий сервиса						
2.1	Проектные решения по услугам сервиса /Лек/	8	2	ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э5	0	
2.2	Проектные решения по услугам сервиса /Пр/	8	2	ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э5	0	
2.3	Проектные решения по услугам сервиса /Ср/	8	16	ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э5	0	
2.4	Основы проектирования предприятий сервиса /Лек/	8	2	ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э5	0	
2.5	Основы проектирования предприятий сервиса /Пр/	8	2	ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э5 Э6	0	
2.6	Основы проектирования предприятий сервиса /Ср/	8	8	ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э5	0	
2.7	Технико-экономическое обоснование сервисного предприятия /Лек/	8	2	ПК-2.1	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э5	0	
2.8	Технико-экономическое обоснование сервисного предприятия /Пр/	8	2	ПК-2.1	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э5	0	
2.9	Технико-экономическое обоснование сервисного предприятия /Ср/	8	8	ПК-2.1	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э5	0	
2.10	Обоснование технологических процессов предприятий сервиса /Лек/	8	2	ПК-2.1	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э5	0	
2.11	Обоснование технологических процессов предприятий сервиса /Пр/	8	2	ПК-2.1	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э5	2	
2.12	Обоснование технологических процессов предприятий сервиса /Ср/	8	11	ПК-2.1	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э5	0	
2.13	Направления совершенствования проектирования процесса оказания услуг. Ресурсосбережения на предприятиях сервиса /Лек/	8	2	ПК-2.1	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э5	0	

2.14	Направления совершенствования проектирования процесса оказания услуг. Ресурсосбережения на предприятиях сервиса (собеседование) /Пр/	8	2	ПК-2.1	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э5	0	
2.15	Направления совершенствования проектирования процесса оказания услуг. Ресурсосбережения на предприятиях сервиса /Ср/	8	8	ПК-2.1	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э5	0	
2.16	Подготовка курсового проекта и подготовка к сдаче экзамена /ИКР/	8	3,3	ПК-2.1	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э5	0	
2.17	Итоговая аттестация /Экзамен/	8	26,7	ПК-2.1 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э5	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры. Перед экзаменом студенту необходимо полностью выполнить все задания к практическим занятиям, подготовить и защитить контрольную работу. При наличии задолженности по текущей аттестации по данной дисциплине студент к экзамену не допускается. Экзамен по дисциплине предусмотрен в устной форме по билетам.

Вопросы к экзамену:

1.Различие между производством и сферой услуг.
2.Понятие сервисного продукта.
3.Классификация услуг
4.Классификация сервисной деятельности.
5.Субъекты сервисной деятельности.
6.Требования к системе сервиса ремонтного предприятия.
7.Структура и характеристика системы сервиса.
8.Роль стратегии в развитии производства и сферы услуг.
9.Понятие производственной стратегии.
10.Формирование производственной (сервисной) стратегии.
11.Направления сервисной стратегии.
12.Структура процесса оказания услуги.
13.Элементы оказания услуг.
14.Структурные решения по услугам.
15.Технологические решения по услугам.
16.Конкурентные решения по услугам.
17.Проектные решения по ресурсам.
18.Производственная программа – как основа функционирования предприятия сервиса.
19.Обоснование планового объема сервисных работ
20.Расчет численности персонала и производственного обеспечения сервисных процессов
21.Экономическое обоснование сервисного предприятия
22.Дисконтирование денежных потоков
23.Основное содержание ТЭО
24.Требования к разработке ТЭО
25.Порядок разработки, согласования и утверждения ТЭО инвестиций
26.Бизнес-план
27.Понятие о технологическом процессе
28.Структура технологического процесса сервиса
29.Принципы построения проектирования и типизации технологических процессов сервиса
30.Формы и методы организации технологического процесса сервиса
31.Характеристика общих направлений развития предприятий сервиса.
32.Управление качеством реализации сервисных услуг.
33.Обусловленность развития качества системы сервиса в современных условиях.
34.Качественные требования в работе с заказчиком.
35.Управление качеством сервисных услуг.
36.Ресурсосбережение на предприятиях сервиса.

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация студентов проводится преподавателями, ведущими практические занятия по дисциплине в форме оценивания курсовой работы.

Курсовой проект должна включать введение, основную часть и заключение.

Введение должно содержать обоснование актуальности выбранной темы, краткую характеристику современного состояния рассматриваемого вопроса.
Указываются цель и задачи работы, объект исследования, выполненные разработки и элементы новизны, привнесенные в процессе написания работы. Перечисляются проблемы, которые необходимо решить в рамках выбранной темы.
Основная часть должна содержать вопросы, предусмотренные в плане работы. Описываются теоретические положения, раскрывающие сущность рассматриваемой проблемы, анализируются собранные материалы, характеризующие практическую сторону объекта исследования. Этот раздел работы следует иллюстрировать таблицами, схемами (диаграммами), фотографиями, проспектами и другими материалами.
В заключении должны быть отражены выводы и предложения, полученные в результате предшествующей работы. Их следует формулировать четко и по пунктам.
Список литературы включает составленный в алфавитном порядке перечень современных законодательных и нормативных актов, актуальной учебной, научной литературы, научных статей, статистических сборников и прочих использованных источников за последние три года.
Курсовой проект имеет следующее название:
«Проектирование услуг на предприятии сервиса (на примере…)».
Примерная тематика курсового проекта по профилю «Сервис на предприятиях питания»:
1. Проектирование услуг по организации обслуживания клиентов комплексными обедами (на примере…).
2. Проектирование услуг сервиса работы ресторана (на примере…).
3. Проектирование услуг сервиса работы кафе (на примере…).
4. Проектирование услуг сервиса работы общественной столовой (на примере…).
5. Проектирование услуг сервиса работы бара (на примере…).
6. Проектирование услуг сервиса работы пиццерии (на примере…).
7. Проектирование услуг организации обслуживания по общественным заказам (на примере…).
8. Проектирование услуг по организации обслуживания торжественных мероприятий предприятиями общественного питания (на примере…).
9. Проектирование услуг сервиса работы заводской столовой (на примере…).
10. Проектирование услуг по организации обслуживания индивидуальных заказов (на примере…).
Примерная тематика курсового проекта по профилю «Сервис транспортных средств»:
1. Проектирование услуг автотранспортного предприятия (на примере…).
2. Проектирование услуг дилерского центра (на примере…).
3. Проектирование услуг предприятия по ремонту и обслуживанию автомобилей (на примере…).
Примерная тематика курсового проекта по профилю «Сервис в жилищной и коммунально-бытовой сфере»:
1. Проектирование процесса оказания услуг по управлению объектом ЖКХ (на примере…)
2. Проектирование процесса оказания услуг по управлению многоквартирным домом (на примере…).
3. Проектирование процесса благоустройства территории с использованием малых архитектурных форм (МАФ).
4. Проектирование процесса обслуживания и ремонта санитарно-технического оборудования жилого здания.
5. Технологический расчёт процесса замены участка газопровода в жилом доме.
6. Проектирование процесса организации текущего ремонта жилищного фонда
7. Проектирование процесса последующего обслуживания собственного проекта индивидуального жилищного строительства
8. Проектирование процесса организации учёта сточных вод на городском коллекторе сточных вод
9. Проектирование услуги вывоза мусора в сфере ЖКХ, с обоснованием технологического процесса.
10. Проект реконструкции процесса утилизации ТБО с обоснованием выбора технологии.
Примерная тематика курсового проекта по профилю «Сервис энергетического оборудования»:
1. Проектирование услуг на предприятиях сервиса (на примере сервисного предприятия…)
Проектирование услуг на предприятиях сервиса (на примере ремонтной мастерской…)
3. Проектирование услуг на предприятиях сервиса (на примере сервисного центра…)
4. Проектирование процесса установки коммерческого узла учёта тепла у потребителя с последующим техническим обслуживанием.
5. Проектирование процесса обслуживания электрооборудования с учётом особенностей жилого здания.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Курс лекций, практические задания, комплект тестов, темы курсового проекта, вопросы к экзамену

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Руденко Л. Л.	Сервисная деятельность: Учебное пособие	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018	http://www.iprbookshop.ru/75199.html

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.2	Васюкова А.Т.	Проектирование предприятий общественного питания: Учебное пособие	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018	http://znanium.com/catalog/document?id=257642

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Кравченко И. Н., Коломейченко А. В., Чепурин А. В., Корнеев В. М.	Проектирование предприятий технического сервиса	, 2015	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=56166
Л2.2	Радионова, И. Е.	Проектирование предприятий отрасли: учебно-методическое пособие	Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2014	http://www.iprbookshop.ru/67589.html
Л2.3	Васюкова А. Т.	Проектирование предприятий общественного питания: практикум	Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453513

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	С.С. Воробьев, С.А. Воробьев	Проектирование процесса оказания услуг: метод. пособие	, 2010	https://ntb.donstu.ru/content/proektirovanie-processa-okazaniya-uslug
Л3.2	С.С. Воробьев, В.А. Воробьев	Проектирование процесса оказания услуг. Методические указания к выполнению курсовой работы: методические указания	, 2010	https://ntb.donstu.ru/content/proektirovanie-processa-okazaniya-uslug-metodicheskie-ukazaniya-k-vypolneniyu-kursovoy-raboty

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Проектирование предприятий общественного питания Васюкова А. Т. Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К" 2018 ,144 с.
Э2	Проектирование предприятий технического сервиса Кравченко И. Н., Коломейченко А. В., Чепурин А. В., Корнеев В. М. 2015 1-е изд. 352 с.
Э3	Проектирование предприятий отрасли Учебно-методическое пособие Радионова И. Е. Санкт-Петербург: Университет ИТМО 2014 Проектирование предприятий отрасли 82 с.
Э4	Проектирование предприятий общественного питания практикум Васюкова А. Т. Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°» 2016, 144 с.
Э5	Проектирование процесса оказания услуг метод. пособие С.С. Воробьев, С.А. Воробьев 2010
Э6	Проектирование процесса оказания услуг. Методические указания к выполнению курсовой работы методические указания С.С. Воробьев, В.А. Воробьев, 2010

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации
7.2	(Специализированная мебель, технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: ноутбук ASUS X53U)
7.3	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций
7.4	специализированная мебель;технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.
В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ.
Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2021 г.

Экономика и анализ деятельности предприятия

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-21-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 48
самостоятельная работа 58
часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 6
курсовые работы 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	6		Итого	
Недель	18			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Иная контактная работа	2,3	2,3	2,3	2,3
В том числе инт.	12	12	12	12
Итого ауд.	48	48	48	48
Сам. работа	58	58	58	58
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

д.э.н., профессор, Н.В. Лазарева _____

Рецензент(ы):

Зам.директора ООО Ориент» , Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», О.В.Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины

Экономика и анализ деятельности предприятия

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 27.04.2021 протокол № 11.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 30.08.2021 № 1
Срок действия программы: 2021-2025 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е..

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цели: формирование теоретических основ и прикладных знаний в вопросах экономики и анализа с использованием современных методов и методик оценки финансовой и управленческой отчётности организации, практическая
1.2	реализация которых должна способствовать повышению качества бизнес-решений, принимаемых персоналом компании, и, в конечном счёте, приводить к росту эффективности её деятельности.
1.3	Задачи:
1.4	– изучение современного состояния теории и практики экономики и анализа (с учётом обобщения отечественного и международного опыта);
1.5	– формирование представлений о методах и приёмах проведения анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности организации;
1.6	– обучение умению получать объективную информацию о работе организации, её проблемах и перспективах;
1.7	– изучение закономерностей использования экономического анализа в качестве инструмента предварительной проверки при выборе перспективных направлений инвестирования и прогнозирования будущих финансовых результатов;
1.8	– определение роли анализа в принятии долгосрочных финансовых решений, в вопросах управления собственным и заёмным капиталом организации;
1.9	– обучение расчётно-аналитическим процедурам в части определения влияния внешних и внутренних факторов на уровень результативности бизнеса организации.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Экономика
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Проектирование услуг на предприятиях сервиса
2.2.2	Преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-6.2: Планирует и организует текущую деятельность служб и отделов предприятий питания	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания построения процесса эффективного взаимодействия с клиентами сервисного предприятия
Уровень 2	общие, но не структурированные знания построения процесса эффективного взаимодействия с клиентами сервисного предприятия
Уровень 3	сформированные знания построения процесса эффективного взаимодействия с клиентами сервисного предприятия
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения выстраивать клиентоориентированные отношения с клиентами
Уровень 2	частично освоенные умения выстраивать клиентоориентированные отношения с клиентам
Уровень 3	сформированные умения выстраивать клиентоориентированные отношения с клиентам
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки рассчитывать влияния клиентоориентированных отношений на эффективность деятельности сервисного предприятия
Уровень 2	частично освоенные навыки рассчитывать влияния клиентоориентированных отношений на эффективность деятельности сервисного предприятия
Уровень 3	сформированные навыки рассчитывать влияния клиентоориентированных отношений на эффективность деятельности сервисного предприятия

ПК-6.3: Осуществляет координацию и контроль эффективности предприятий питания	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания стандартов обслуживания, основных направлений анализа хозяйственной деятельности, последовательности его проведения; основные показатели, характеризующие объем производства и продаж, технико-организационный уровень и другие условия производства, использование производственных ресурсов организации, затраты, финансовые результаты и рентабельность деятельности и финансовое состояние организации

Уровень 2	общие, но не структурированные знания стандартов обслуживания, основных направлений анализа хозяйственной деятельности, последовательности его проведения; основные показатели, характеризующие объем производства и продаж, технико-организационный уровень и другие условия производства, использование производственных ресурсов организации, затраты, финансовые результаты и рентабельность деятельности и финансовое состояние организации
Уровень 3	сформированные знания стандартов обслуживания, основных направлений анализа хозяйственной деятельности, последовательности его проведения; основные показатели, характеризующие объем производства и продаж, технико-организационный уровень и другие условия производства, использование производственных ресурсов организации, затраты, финансовые результаты и рентабельность деятельности и финансовое состояние организации
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения проведения экономический анализ хозяйственной деятельности организации; оценить производственный потенциал организации и его использование; провести анализ себестоимости продукции; определить влияние на изменение производственного потенциала организации инвестиций и инноваций, выявить и обосновать условия и факторы мобилизации производственных резервов, определить финансовое состояние организации и тенденции его развития
Уровень 2	частично освоенные умения проведения экономический анализ хозяйственной деятельности организации; оценить производственный потенциал организации и его использование; провести анализ себестоимости продукции; определить влияние на изменение производственного потенциала организации инвестиций и инноваций, выявить и обосновать условия и факторы мобилизации производственных резервов, определить финансовое состояние организации и тенденции его развития
Уровень 3	сформированные умения проведения экономический анализ хозяйственной деятельности организации; оценить производственный потенциал организации и его использование; провести анализ себестоимости продукции; определить влияние на изменение производственного потенциала организации инвестиций и инноваций, выявить и обосновать условия и факторы мобилизации производственных резервов, определить финансовое состояние организации и тенденции его развития
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки применять методы анализа хозяйственной деятельности, которые применяются на разных этапах и направлениях анализа; приемы выявления и оценки резервов производства; методы инвестиционного анализа; анализа финансовой отчетности и финансового прогнозирования, рассчеты влияния клиентоориентированных отношений на эффективность деятельности сервисного предприятия
Уровень 2	частично освоенные навыки применять методы анализа хозяйственной деятельности, которые применяются на разных этапах и направлениях анализа; приемы выявления и оценки резервов производства; методы инвестиционного анализа; анализа финансовой отчетности и финансового прогнозирования, рассчеты влияния клиентоориентированных отношений на эффективность деятельности сервисного предприятия
Уровень 3	сформированные навыки применять методы анализа хозяйственной деятельности, которые применяются на разных этапах и направлениях анализа; приемы выявления и оценки резервов производства; методы инвестиционного анализа; анализа финансовой отчетности и финансового прогнозирования, рассчеты влияния клиентоориентированных отношений на эффективность деятельности сервисного предприятия

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	основные направления анализа хозяйственной деятельности, последовательность его проведения; основные показатели, характеризующие объем производства и продаж, технико-организационный уровень и другие условия производства, использование производственных ресурсов организации, затраты, финансовые результаты и рентабельность деятельности и финансовое состояние организации;
3.1.2	направления использования результатов анализа хозяйственной деятельности; стандарты обслуживания
3.1.3	основы построения процесса эффективного взаимодействия с клиентами сервисного предприятия
3.2	**Уметь:**
3.2.1	провести экономический анализ хозяйственной деятельности организации; оценить производственный потенциал организации и его использование; провести анализ себестоимости продукции;
3.2.2	определить влияние на изменение производственного потенциала организации инвестиций и инноваций, выявить и обосновать условия и факторы мобилизации производственных резервов, определить финансовое состояние организации и тенденции его развития; анализировать финансовую отчетность и составлять финансовый прогноз развития организации; анализировать доходность и эффективность принимаемых финансовых и инвестиционных решений;
3.3	**Владеть:**

3.3.1	методами анализа хозяйственной деятельности, которые применяются на разных этапах и направлениях анализа; приемами выявления и оценки резервов производства;
3.3.2	методами инвестиционного анализа; методами анализа финансовой отчетности и финансового прогнозирования, рассчетами влияния клиентоориентированных отношений на эффективность деятельности сервисного предприятия

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Теоретические основы экономического анализа /Лек/	6	2	ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.2	Метод и методика комплексного экономического анализа хозяйственной деятельности /Пр/	6	4	ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.3	Метод и методика комплексного экономического анализа хозяйственной деятельности /Ср/	6	10	ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.4	Способы обработки экономической информации /Лек/	6	2	ПК-6.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.5	Методика определения величины резервов в анализе хозяйственной деятельности (решение типовых задач) /Пр/	6	4	ПК-6.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.6	Методика определения величины резервов в анализе хозяйственной деятельности /Ср/	6	8	ПК-6.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.7	Способы измерения влияния факторов в анализе хозяйственной деятельности /Лек/	6	2	ПК-6.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

1.8	Способы измерения влияния факторов в анализе хозяйственной деятельности (решение типовых задач) /Пр/	6	4	ПК-6.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.9	Способы измерения влияния факторов в анализе хозяйственной деятельности /Ср/	6	8	ПК-6.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.10	Анализ производства и реализации продукции /Лек/	6	2	ПК-6.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.11	Анализ производства и реализации продукции (решение типовых задач) /Пр/	6	4	ПК-6.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.12	Анализ производства и реализации продукции /Ср/	6	8	ПК-6.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.13	Анализ трудовых ресурсов /Лек/	6	2	ПК-6.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.14	Анализ трудовых ресурсов /Пр/	6	4	ПК-6.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.15	Анализ трудовых ресурсов /Ср/	6	8	ПК-6.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.16	Анализ использования основных средств /Лек/	6	2	ПК-6.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

1.17	Анализ использования основных средств (решение типовых задач) /Пр/	6	4	ПК-6.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.18	Анализ использования основных средств /Ср/	6	4	ПК-6.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.19	Анализ использования материальных ресурсов /Лек/	6	2	ПК-6.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.20	Анализ себестоимости продукции (решение типовых задач) /Пр/	6	4	ПК-6.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.21	Анализ себестоимости продукции /Ср/	6	6	ПК-6.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.22	Анализ финансового состояния предприятия /Лек/	6	2	ПК-6.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.23	Анализ финансовых результатов деятельности предприятия (решение типовых задач) /Пр/	6	4	ПК-6.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.24	Анализ финансового состояния предприятия /Ср/	6	6	ПК-6.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.25	Подготовка к сдаче экзамена /ИКР/	6	2,3	ПК-6.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

1.26	Прием экзамена /Экзамен/	6	35,7	ПК-6.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры. Перед экзаменом студенту необходимо полностью выполнить все задания к практическим занятиям, подготовить и защитить доклад. При наличии задолженности по текущей аттестации по данной дисциплине студент к экзамену не допускается. Экзамен по дисциплине предусмотрен в устной форме по билетам.

Вопросы к экзамену:

1. Понятие об анализе хозяйственной деятельности
2. Предмет экономического анализа
3. Виды экономического анализа
4. Метод экономического анализа, его особенности
5. Методика АХД
6. Факторный анализ в АХД
7. Классификация факторов в АХД
8. Моделирование взаимосвязи в факторном анализе
9. Способ сравнения
10. Способы приведения показателей в сопоставимый вид
11. Использование относительных и средних величин
12. Способы группировки информации
13. Балансовый метод
14. Понятие и классификация хозяйственных резервов
15. Методика определения величины резервов
16. Способ цепной подстановки
17. Способ абсолютных разниц
18. Способ относительных разниц
19. Интегральный метод в АХД
20. Способ пропорционального деления и долевого участия
21. Способ логарифмирования в АХД
22. Приемы корреляционного анализа
23. Анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции
24. Анализ ассортимента и структуры продукции
25. Анализ положения товаров на рынках сбыта
26. Анализ качества и конкурентоспособности продукции
27. Анализ ритмичности работы предприятия
28. Выявление факторов и резервов увеличения выпуска и реализации продукции
29. Анализ выполнения договорных обязательств и реализации продукции
30. Анализ обеспеченности предприятия трудовыми ресурсами
31. Анализ производительности труда
32. Анализ использования рабочего времени
33. Анализ формирования фонда заработной платы
34. Анализ обеспеченности предприятия основными средствами производства
35. Анализ использования производственной мощности; интенсивность и эффективность использования основных средств, технологического оборудования
36. Методика определения резервов увеличения выпуска продукции, анализ фондоотдачи и фондорентабельности.
37. Анализ обеспеченности предприятия материальными запасами
38. Анализ использования материальных резервов
39. Анализ общей суммы затрат на производство продукции и затрат на 1 рубль произведенной продукции
40. Анализ прямых материальных, трудовых и косвенных затрат
41. Выявление резервов снижения себестоимости продукции.
42. Анализ состава и динамики прибыли
43. Анализ финансовых результатов от реализации продукции и услуг и прочих доходов и расходов
44. Анализ рентабельности предприятия
45. Методика подсчета резервов увеличения суммы прибыли
46. Анализ экономического потенциала организации
47. Оценка и анализ результативности финансово-хозяйственной деятельности организации

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация студентов проводится преподавателями, ведущими практические занятия по дисциплине в форме оценивания доклада.

Доклад должен включать введение, основную часть и заключение.
Введение должно содержать обоснование актуальности выбранной темы, краткую характеристику современного состояния рассматриваемого вопроса.
Указываются цель и задачи работы, объект исследования, выполненные разработки и элементы новизны, привнесенные в процессе написания работы. Перечисляются проблемы, которые необходимо решить в рамках выбранной темы.
Основная часть доклада должна содержать вопросы, предусмотренные в плане работы. Описываются теоретические положения, раскрывающие сущность рассматриваемой проблемы, анализируются собранные материалы, характеризующие практическую сторону объекта исследования. Этот раздел работы следует иллюстрировать таблицами, схемами (диаграммами), фотографиями, проспектами и другими материалами.
В заключении должны быть отражены выводы и предложения, полученные в результате предшествующей работы. Их следует формулировать четко и по пунктам.
Список литературы включает составленный в алфавитном порядке перечень современных законодательных и нормативных актов, актуальной учебной, научной литературы, научных статей, статистических сборников и прочих использованных источников за последние три года.
Темы докладов:
1. Роль и место экономического и финансового анализа в деятельности предприятий сферы туризма и гостиничного хозяйства
2. Виды экономического анализа, их особенности и области применения.
3. Виды экономических показателей и факторов; общая классификация; ха-рактеристика их применения в сфере туризма и гостиничного хозяйства.
4. Источники информации для проведения экономического и финансового анализа на предприятии, оценка ее достаточности и надежности.
5. Методы экономического анализа, их виды и особенности применения в сфере туризма и гостиничного хозяйства.
6. Особенности экономического анализа, область и порядок его применения в системе управления предприятием.
7. Объекты экономического и финансового анализа в туризме и гостиничном хозяйстве, их характеристики и особенности.
8. Применение SWOT – анализа в системе туризма и гостиничного бизнеса, его содержание, особенности, назначение результатов.
9. Поиск, выявление, анализ и использование резервов и факторов, опреде-ляющих основные направления повышения эффективности деятельности пред-приятия.
10. Основные фонды, их состав, структура, движение; анализ их качества и обеспеченности.
11. Оценка и анализ эффективности использования основных фондов и средств на предприятиях туризма и гостиничного хозяйства.
12. Оценка и анализ состава и движения материальных ресурсов и оборотных средств в сферах туризма и гостиничного бизнеса.
13. Анализ состава, структуры и качества трудовых ресурсов на предприятии; их соответствия предъявляемым требованиям.
14. Оценка и анализ обеспеченности предприятия трудовыми ресурсами и их движения.
15. Анализ производительности труда и заработной платы на предприятии; соотношение их изменения; признак эффективности использования трудовых ресурсов.
16. Анализ затрат по экономическим элементам, их состав, структура, дина-мика; назначение полученных результатов.
17. Расчет и анализ затрат на производство и оказание туристских и гостиничных услуг по статьям калькуляции; оценка ее эффективности.
18. Анализ и оценка показателей рентабельности, их сущность и содержание, динамика, использование и назначение полученных результатов.
19. Сущность, виды и группы финансовых коэффициентов, их роль и назначение в экономическом и финансовом анализе.
20. Анализ, оценка управление ликвидностью и платежеспособностью пред-приятия.
21. Анализ, оценка и управление финансовой устойчивостью предприятия.
22. Составление аналитического агрегированного баланса – нетто; экспресс-анализ финансового состояния предприятия на основе данных экспресс-анализа.
23. Комплексная экспресс-оценка эффективности использования основных факторов производства.
24. Комплексная оценка эффективности финансово-хозяйственной деятельности предприятия.

Контрольная работа состоит из двух частей:
1. Решение сквозной задачи по финансовому анализу с элементами управленческого учета.
2. Текстовая часть работы, где должны быть приведены необходимые расчеты; пояснения и выводы из проведенного анализа.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Курс лекций, практические задания, темы докладов и контрольных работ, вопросы к экзамену

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Долматова, О. В., Сысоева, Е. Н.	Анализ хозяйственной деятельности по отраслям. Управленческий анализ: учебное пособие	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019	http://www.iprbookshop.ru/79764.html
Л1.2	Косолапова М. В., Свободин В.А.	Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности: Учебное пособие	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018	http://znanium.com/catalog/document?id=211248

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Басовский Л.Е., Лунева А. М.	Экономический анализ (Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности): Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2015	http://znanium.com/go.php?id=474209
Л2.2	Савицкая Г. В.	Анализ хозяйственной деятельности предприятия: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016	http://znanium.com/go.php?id=547958
Л2.3	Савицкая Г. В.	Анализ хозяйственной деятельности предприятия: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017	http://znanium.com/go.php?id=752455

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu
Л3.2	Науменко, Т. С.	Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности: рабочая тетрадь для практических занятий для бакалавров направления подготовки «экономика», профиль «бухгалтерский учет, анализ и аудит», очной и заочной форм обучения	Краснодар, Саратов: Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа, 2017	http://www.iprbookshop.ru/66848.html

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Анализ хозяйственной деятельности по отраслям. Управленческий анализ Учебное пособие Долматова О. В., Сысоева Е. Н. Саратов: Ай Пи Эр Медиа 2019 148 с.
Э2	Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности Косолапова М. В., Свободин В. А. Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К" 2018 248 с.
Э3	Экономический анализ (Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности) Учебное пособие Басовский Л.Е., Лунева А. М. Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М" 2015 222 с.
Э4	Анализ хозяйственной деятельности предприятия Учебник Савицкая Г. В. Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М" 2016 378 с.
Э5	Анализ хозяйственной деятельности предприятия Учебник Савицкая Г. В. Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М" 2017 378 с.
Э6	Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности Рабочая тетрадь для практических занятий для бакалавров направления подготовки «Экономика», профиль «Бухгалтерский учет, анализ и аудит», очной и заочной форм обучения Науменко Т. С. Краснодар, Саратов: Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа 2017, 95 с.

Э7	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете метод. указания ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ 2018
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации (специализированная мебель, технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: ноутбук ASUS X53U);
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций (специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet).

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2021 г.

Основы предпринимательской деятельности

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-21-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 85
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	4		Итого	
Недель	16 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	12	12	12	12
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	85	85	85	85
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

Старший преподаватель,Ториков Александр Владимирович _____

Рецензент(ы):

Зам.директора ООО Ориент» , Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К» , О.В.Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины

Основы предпринимательской деятельности

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 27.04.2021 протокол № 11.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 30.08.2021 № 1
Срок действия программы: 2021-2025 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью изучения дисциплины является приобретение знаний о современных формах и методах ведения бизнеса и организации производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка услуг и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства; способности разрабатывать технологии процесса сервиса с учетом специфики рабочих процессов, конструктивных решений объектов сервиса, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя,к организации контактной зоны предприятия сервиса; выделять и учитывать основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности.
1.2	
1.3	

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Сервисология
2.1.2	Экономика
2.1.3	Введение в профессию
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Маркетинг в сервисе
2.2.2	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
2.2.3	Экономика и анализ деятельности предприятия

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-1.2: Участвует в разработке системы клиентских отношений	
Знать:	
Уровень 1	Фрагментарные знания категорий и принципов участия в разработке системы клиентских отношений
Уровень 2	Общие, но не структурированные знания категорий и принципов участия в разработке системы клиентских отношений
Уровень 3	Сформированные знания категорий и принципов участия в разработке системы клиентских отношений
Уметь:	
Уровень 1	Частично сформированные умения разработки системы клиентских отношений
Уровень 2	Освоенные умения разработки системы клиентских отношений
Уровень 3	Сформированная сиситема участия в разработке системы клиентских отношений
Владеть:	
Уровень 1	Частично сформированными навыками разработки системы клиентских отношений
Уровень 2	Основными навыками разработки системы клиентских отношений
Уровень 3	Навыками применения сиситемы умений разработки клиентских отношений

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Категории и принципы участия в разработке системы клиентских отношений с учетом требований потребителя
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Использовать полученные знания категорий и принципов участия в разработке системы клиентских отношений с учетом требований потребителя
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками участия в разработке системы клиентских отношений с учетом требований потребителя
3.3.2	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Практ. подг.**	**Примечание**
	Раздел 1. Основы предпринимательской деятельности						

1.1	Понятие и содержание предпринимательства(дискуссия) /Лек/	4	2	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.2	Понятие и содержание предпринимательства /Ср/	4	4	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.4Л3.1 Э5	0	
1.3	Оценка предпринимательских способностей(анализ практической ситуации) /Пр/	4	2	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.4	Оценка предпринимательских способностей /Ср/	4	4	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.4Л3.1 Э5	0	
1.5	Законы функционирования рынка и поведения товаропроизводителей /Ср/	4	4	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.6	Виды и формы предпринимательской деятельности. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности(дискуссия) /Лек/	4	2	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.7	Виды и формы предпринимательской деятельности. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности /Ср/	4	4	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.4Л3.1 Э5	0	
1.8	Формы предпринимательской деятельности(анализ практической ситуации) /Пр/	4	2	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.9	Потребительский рынок /Ср/	4	4	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.10	Деятельность предприятия в условиях рыночной экономики /Лек/	4	2	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.11	Деятельность предприятия в условиях рыночной экономики /Ср/	4	4	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.4Л3.1 Э5	0	
1.12	Создание и ликвидация фирмы(анализ практической ситуации) /Пр/	4	2	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.13	Создание и ликвидация фирмы /Ср/	4	4	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.4Л3.1 Э5	0	

1.14	Экономические и правовые аспекты предпринимательства /Ср/	4	4	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.15	Бизнес-планирование предпринимательской деятельности. Риски в предпринимательской деятельности /Лек/	4	2	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.16	Бизнес-планирование предпринимательской деятельности. /Ср/	4	4	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.4Л3.1 Э5	0	
1.17	Риски в предпринимательской деятельности /Ср/	4	4	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.4Л3.1 Э5	0	
1.18	Бизнес-идея и бизнес-план фирмы (анализ практической ситуации) /Пр/	4	2	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.19	Бизнес-идея и бизнес-план фирмы /Ср/	4	4	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.4Л3.1 Э5	0	
1.20	Издержки производства /Ср/	4	4	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.21	Риски в предпринимательской деятельности /Пр/	4	2	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.22	Сущность, экономическое значение, формы доходов предприятия /Ср/	4	4	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.23	Цена и ценовая политика фирмы /Лек/	4	2	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.24	Цена и ценовая политика фирмы /Ср/	4	4	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.4Л3.1 Э5	0	
1.25	Ценообразование в предпринимательской деятельности /Пр/	4	2	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

1.26	Ценообразование в предпринимательской деятельности /Ср/	4	5	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.27	Конкуренция предпринимателей /Лек/	4	2	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.28	Конкуренция предпринимателей /Ср/	4	6	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.29	Конкурентная среда рынка и ее структура /Пр/	4	2	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.30	Конкурентная среда рынка и ее структура /Ср/	4	6	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.31	Культура предпринимательства /Лек/	4	2	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.32	Этика в предпринимательской деятельности. Страхование предпринимательской деятельности /Пр/	4	2	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.33	Этика в предпринимательской деятельности /Ср/	4	6	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.34	Предпринимательская тайна /Лек/	4	2	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.35	Страхование предпринимательской деятельности /Ср/	4	6	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.36	подготовка к экзамену /Экзамен/	4	26,7	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

1.37	Прием экзамена /ИКР/	4	0,3	ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1.История возникновения и сущность предпринимательства
2.Основные особенности и функции предпринимательств
3.Условия осуществления предпринимательской деятельности
4.Виды предпринимательской деятельности
5.Производственное и коммерческое предпринимательство
6.Финансовое и консультативное предпринимательство
7.Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности
8.Хозяйственные товарищества и хозяйственные общества
9.Государственные и муниципальные унитарные предприятия
10.Ассоциации и союзы предпринимательских организаций
11.Формы предприятий
12.Механизм функционирования предприятия
13.Регулирующая роль цены
14.Прибыль предприятия - цель его функционирования
15.Общие положения бизнес-плана
16.Общая характеристика фирмы (резюме)
17.Характеристика товаров (услуг)
18.Рынок сбыта товаров (услуг)
19.Конкуренция на рынке сбыта
20.План маркетинга
21.План производства
22.Организационный план
23.Риски в деятельности фирмы
24.Финансовый план
25.Сущность предпринимательского риска
26.Классификация предпринимательских рисков и виды потерь
27.Факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска
28.Управление предпринимательскими рисками
29.Анализ ценообразующих факторов
30.Виды цен
31.Этапы и методы установления цен на продукцию фирмы
32.Содержание и виды конкуренции
33.Система государственного антимонопольного регулирования
34.Сущность культуры предпринимательства
35.Культура предпринимательских организаций
36.Предпринимательская этика и этикет
37.Сущность предпринимательской тайны
38.Защита предпринимательской тайны
39.Система технологии процесса сервиса и клиентских отношений с учетом требований потребителя
40.Зависимость эффективности деятельности предпринимателя и степени удовлетворенности потребителя, в том числе, обслуживанием в контактной зоне
41.Основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности

5.2. Темы письменных работ

Темы докладов:
Уровень 1
1. Государственная регистрация предприятий и индивидуальных предпринимателей.
2. Кадровое обеспечение предпринимательства.
3. Коммерческая тайна и способы ее соблюдения.
4. Сущность и виды предпринимательского риска.
Уровень 2
5. Бизнес-планирование предпринимательства.
6. Типы предпринимательских решений и их характеристика.
7. Сущность лизинга и его применение на автотранспорте.
Уровень 3
8. Сущность культуры предпринимательства.
9. Предпринимательская этика и этикет.
10.Система технологии процесса сервиса и клиентских отношений с учетом требований потребителя

11.Зависимость эффективности деятельности предпринимателя и степени удовлетворенности потребителя, в том числе, обслуживанием в контактной зоне
12.Основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов(оценочных средств),используемых при реализации дисциплины прилагается.

5.4. Перечень видов оценочных средств

1 Паспорт оценочных материалов (оценочных средств)
1.1 Перечень компетенций, формируемых дисциплиной (модулем), с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
1.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования
1.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, описание шкал оценивания
2 Контрольные задания для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Каратаева, О. Г., Гаврилова, О. С.	Организация предпринимательской деятельности: учебное пособие	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018	http://www.iprbookshop.ru/72807.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	И.А. Ерёменко, С.В. Кривошеев, В.В. Сатлер	ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ: учебное пособие	, 2016	https://ntb.donstu.ru/content/osnovy-predprinimatelskoy-deyatelnosti
Л2.2	Шемятихина Л. Ю., Шипицына К. С., Синякова М. Г.	Менеджмент малого предпринимательства	, 2017	https://e.lanbook.com/book/92628
Л2.3	Турчаева, И. Н., Матчинов, В. А.	Финансовая среда предпринимательства и предпринимательские риски: учебное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2018	http://www.iprbookshop.ru/77575.html
Л2.4	Гомилевская Г.А., Квасов А.С.	Экономика и предпринимательство в сервисе и туризме: Учебник	Москва: Издательский Центр РИО□, 2018	http://znanium.com/go.php?id=915495
Л2.5	Губин Е. П., Лахно П.Г.	Предпринимательское право Российской Федерации: Учебник	Москва: ООО "Юридическое издательство Норма", 2018	http://znanium.com/go.php?id=937251

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ, Каф. "МиБТ"; сост. Т.В. Жукова	Отношения собственности в предпринимательстве: метод. указания к практическим занятиям по дисциплине «Организация предпринимательской деятельности»	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/otnosheniya-sobstvennosti-v-predprinimatelstve-metodicheskie-ukazaniya-k-prakticheskim-zanyatiyam-po-discipline-organizaciya-predprinimatelskoy-deyatelnosti

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	RU/ЭБС IPR BOOKS/72807 978-5-4486-0152-1 Организация предпринимательской деятельности Учебное пособие Каратаева О. Г., Гаврилова О. С. Саратов: Ай Пи Эр Медиа 2018 111 с. http://www.iprbookshop.ru/72807.html
Э2	cdb9e5736b8c41c786c7578ff14500ee 978-5-7890-1127-0 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ учебное пособие И.А. Ерёменко, С.В. Кривошеев, В.В. Сатлер 2016 https://ntb.donstu.ru/content/osnovy-predprinimatelskoy-deyatelnosti
Э3	92628 978-5-8114-2447-4 Менеджмент малого предпринимательства Шемятихина Л. Ю., Шипицына К. С., Синякова М. Г. 2017 1-е изд. 500 с. https://e.lanbook.com/book/92628
Э4	RU/ЭБС IPR BOOKS/77575 978-5-4487-0319-5 Финансовая среда предпринимательства и предпринимательские риски Учебное пособие Турчаева И. Н., Матчинов В. А. Саратов: Вузовское образование 2018 Финансовая среда предпринимательства и предпринимательские риски 248 с. http://www.iprbookshop.ru/77575.html
Э5	RU\infra-m\znanium\bibl\915495 978-5-369-01712-8 Экономика и предпринимательство в сервисе и туризме Учебник Гомилевская Г.А., Квасов А.С. Москва: Издательский Центр РИО 2018 190 с. http://znanium.com/go.php?id=915495
Э6	RU\infra-m\znanium\bibl\937251 978-5-91768-769-8 Предпринимательское право Российской Федерации Учебник Губин Е. П., Лахно П.Г. Москва: ООО "Юридическое издательство Норма" 2018 992 с. http://znanium.com/go.php?id=937251
Э7	RU/IS/BASE/601466228 Отношения собственности в предпринимательстве метод. указания к практическим занятиям по дисциплине «Организация предпринимательской деятельности» ДГТУ, Каф. "МиБТ"; сост. Т.В. Жукова Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ 2018 https://ntb.donstu.ru/content/otnosheniya-sobstvennosti-v-predprinimatelstve-metodicheskie-ukazaniya-k-prakticheskim-zanyatiyam-po-discipline-organizaciya-predprinimatelskoy-deyatelnosti

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс.Ставропольский край // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации(специализированная мебель, технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные));

7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций (специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet).

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.
В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ.
Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Психология личности и группы

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Общеобразовательные дисциплины**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 39,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	2		Итого	
Недель	17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
В том числе инт.	12	12	12	12
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	39,8	39,8	39,8	39,8
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

К.филол.н, доц., Кудашина В.Л. _____

Рецензент(ы):

Руководитель Комитета по делам гражданской обороны г.Ставрополь, Ропотов С.М. _____

Генеральный директор ООО "Формула безопасности",Кочубей О. М. _____

Рабочая программа дисциплины
Психология личности и группы

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от 24.08.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой к.филол.н., доц. Кудашина В.Л.

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доц. Кудашина В.Л.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доц. Кудашина В.Л.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доц. Кудашина В.Л.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доц. Кудашина В.Л.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью освоения дисциплины "Психология личности и группы" является формирование у обучающихся компетенций, предусмотренных ФГОС ВО, что достигается в процессе усвоения обучающимися основных положений психологии личности и группы; знаний о психике человека, о формировании личности в процессе социализации, о становлении и развитии социальных групп; методов психологического исследования и воздействия, применяемых для решения практических задач; формирования представлений о роли психологических знаний как одного из средств решения профессиональных, социальных и практических задач; навыков использования психологических знаний для решения прикладных задач в профессиональной деятельности и личных задач, направленных на саморазвитие и самосовершенствование; навыков и умений самостоятельного расширения психологических знаний и использования их в профессиональной деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Введение в профессию
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Основы функционирования систем сервиса
2.2.2	Экология здоровья

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-3.1: Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания: основные учения в области психологии; о соотношении наследственности и социальной среды; уровни, структуру и генезис психики человека; структуру личности и особенности ее формирования; стадии социализации личности; об индивидуальных особенностях личности; о социальных группах, их структуре, динамических процессах, происходящих в группе, стадиях развития коллектива; основные методы психологического воздействия на индивида, группы и сообщества; основные способы организации партнерской работы; условий работы в коллективе.
Уровень 2	общие, не структурированные знания: основные учения в области психологии; о соотношении наследственности и социальной среды; уровни, структуру и генезис психики человека; структуру личности и особенности ее формирования; стадии социализации личности; об индивидуальных особенностях личности; о социальных группах, их структуре, динамических процессах, происходящих в группе, стадиях развития коллектива; основные методы психологического воздействия на индивида, группы и сообщества; основные способы организации партнерской работы; условий работы в коллективе.
Уровень 3	сформированные системные знания: основные учения в области психологии; о соотношении наследственности и социальной среды; уровни, структуру и генезис психики человека; структуру личности и особенности ее формирования; стадии социализации личности; об индивидуальных особенностях личности; о социальных группах, их структуре, динамических процессах, происходящих в группе, стадиях развития коллектива; основные методы психологического воздействия на индивида, группы и сообщества; основные способы организации партнерской работы; условий работы в коллективе.
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения применять полученные знания на практике при решении актуальных личностных и профессиональных проблем; эффективно организовывать работу группы; прогнозировать изменения и динамику уровня развития и функционирования личности и группы; управлять своими эмоциями и абстрагироваться от личных симпатий/антипатий; налаживать конструктивный диалог; критически оценивать личностные достоинства и недостатки; использовать личностные преимущества в учебной и профессиональной деятельности; стремиться к саморазвитию и самообразованию.
Уровень 2	частично сформированные умения применять полученные знания на практике при решении актуальных личностных и профессиональных проблем; эффективно организовывать работу группы; прогнозировать изменения и динамику уровня развития и функционирования личности и группы; управлять своими эмоциями и абстрагироваться от личных симпатий/антипатий; налаживать конструктивный диалог; критически оценивать личностные достоинства и недостатки; использовать личностные преимущества в учебной и профессиональной деятельности; стремиться к саморазвитию и самообразованию.
Уровень 3	сформированные умения применять полученные знания на практике при решении актуальных личностных и профессиональных проблем; эффективно организовывать работу группы; прогнозировать изменения и динамику уровня развития и функционирования личности и группы; управлять своими эмоциями и абстрагироваться от личных симпатий/антипатий; налаживать конструктивный диалог; критически оценивать личностные достоинства и недостатки; использовать личностные преимущества в учебной и профессиональной деятельности; стремиться к саморазвитию и самообразованию.

Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированными навыками и опытом саморегуляции собственного эмоционального состояния; подбора эффективных стратегий поведения в конфликтных ситуациях; навыками критического оценивания личных достоинств и недостатков; навыками эффективного воздействия и убеждения; способами управления и руководстве малыми группами, оказывать помощь подчиненным в решении профессиональных задач.
Уровень 2	частично сформированными навыками и опытом саморегуляции собственного эмоционального состояния; подбора эффективных стратегий поведения в конфликтных ситуациях; навыками критического оценивания личных достоинств и недостатков; навыками эффективного воздействия и убеждения; способами управления и руководстве малыми группами, оказывать помощь подчиненным в решении профессиональных задач.
Уровень 3	сформированными навыками и опытом саморегуляции собственного эмоционального состояния; подбора эффективных стратегий поведения в конфликтных ситуациях; навыками критического оценивания личных достоинств и недостатков; навыками эффективного воздействия и убеждения; способами управления и руководстве малыми группами, оказывать помощь подчиненным в решении профессиональных задач.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	основные учения в области психологии; о соотношении наследственности и социальной среды; уровни, структуру и генезис психики человека; структуру личности и особенности ее формирования; стадии социализации личности; об индивидуальных особенностях личности; о социальных группах, их структуре, динамических процессах, происходящих в группе, стадиях развития коллектива; основные методы психологического воздействия на индивида, группы и сообщества; основные способы организации партнерской работы; условий работы в коллективе; понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	применять полученные знания на практике при решении актуальных личностных и профессиональных проблем; эффективно организовывать работу группы; прогнозировать изменения и динамику уровня развития и функционирования личности и группы; управлять своими эмоциями и абстрагироваться от личных симпатий/антипатий; налаживать конструктивный диалог; критически оценивать личностные достоинства и недостатки; использовать личностные преимущества в учебной и профессиональной деятельности; стремиться к саморазвитию и самообразованию; планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	навыками саморегуляции собственного эмоционального состояния; подбора эффективных стратегий поведения в конфликтных ситуациях; навыками критического оценивания личных достоинств и недостатков; навыками эффективного воздействия и убеждения; способами управления и руководстве малыми группами, оказывать помощь подчиненным в решении профессиональных задач; навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1. Психология личности						
1.1	Основы психологии личности. Многочисленность определений понятия личность. Человек, индивид, личность, индивидуальность. Психологическое понимание личности. Проблема личности с позиций психологии отношений. Из истории развития психологии личности. Исследование формирования личности в отечественной психологии. /Лек/	2	2	УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.2	Представление о структуре личности в различных психологических теориях. Факторный анализ в изучении личности. /Пр/	2	2	УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

1.3	Человек как индивид, личность, субъект деятельности. Поиск смысла жизни как важнейшая сущностная характеристика человека, как проявление его свободы личности. /Ср/	2	6	УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.4	Формирование и развитие личности. Свойства, структура и типологии личности. Социальная среда и социолизация личности. Понятие социализации личности. Основные направления исследований социализации личности. Семья как институт социализации. Механизмы социализации. Стадии социализации и успешность их прохождения. Понятие возрастного кризиса. Идентификационные характеристики личности: формирование "Я-концепции". /Лек/	2	2	УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.5	Личность и индивидуальность. Социализация личности. Споры о главенстве влияний среды и наследственности на развитие личности. /Пр/	2	2	УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.6	Периодизация развития личности. Жизненный цикл и возрастные кризисы. /Ср/	2	6	УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.7	Психические процессы и состояния личности. Познавательные психические процессы. Ощущение и восприятие. Виды и свойства ощущений, иллюзии восприятия. Понятие памяти, виды и процессы памяти. Сущность внимания,свойства и виды внимания. Мышление и воображение. Понятие эмоций, виды. Понятие чувств, виды чувств. Сходство и отличие чувств и эмоций. Понятие воли, структура волевого акта. Разнообразие эмоциональных состояний. Понятие стресса, фрустрации, тревожности. /Лек/	2	2	УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.8	Познавательные психические процессы и эмоциональные состояния. /Пр/	2	2	УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

1.9	Сознание как высшая ступень развития психики. Развитие самосознания и "Я-концепции" /Ср/	2	4	УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.10	Индивидуально-психологические свойства личности. Понятие темперамента. Физиологическая основа темперамента. Виды темпераментов и их характеристика. Понятие характера. Отличие характера от темперамента. Структура характера. Черты характера. Формирование характера. Понятие акцентуации характера. Основные виды акцентуаций и их краткая характеристика. Понятие способностей. Физиологическая основа способностей. Задатки. Виды способностей. Уровни способностей. Понятие направленности личности. Влечение, желание, мотивы, ценности, мировоззрение в структуре личности. /Лек/	2	2	УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.11	Темперамент, характер и способности человека. /Пр/	2	2	УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.12	Общее и индивидуальное в психике человека: типологии личности. /Ср/	2	4	УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
	Раздел 2. Психология группы						
2.1	Группа как объект психологического исследования. Понятие социальной группы. Особенности становления группы как психологической общности. Малые и большие группы. Понятие малой группы. Классификация малых групп. Верхняя и нижняя границы малых групп. Структура малой группы(формальная, неформальная, полуформальная). Социометрическая и коммуникативная структуры группы. Позиция, статус, роль личности в группе. /Лек/	2	2	УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

2.2	Общность и социальная группа.Типы взаимоотношений в коллективе. Степень сплоченности рабочей группы. /Пр/	2	2	УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.3	Межличностные отношения в группах и коллективах. /Ср/	2	4	УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.4	Динамические процессы в малой группе. Понятие и механизмы групповой динамики. Формирование и развитие группы. Этапность развития малой группы. Уровни развития группы и групповая динамика. Феномен группового давления. Понятие конформности. Виды конформности: внешняя, внутренняя, негативизм. Влияние большинства и меньшинства на группу и личность. Лидерство и руководство. Различия лидера и руководителя. Стили лидерства и руководства. /Лек/	2	2	УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.5	Стиль и социально-психологические проблемы руководства. Проблема выбора оптимального стиля руководства. /Пр/	2	2	УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.6	Группа как объект психологического исследования. /Ср/	2	4	УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

2.7	Психология конфликта. Понятие конфликта. Содержание понятия конфликта в обыденном сознании. Виды конфликтов. Конфликтная ситуация специфика ее осознания. Анализ конфликта. Функции и границы конфликта. Структурные характеристики конфликта. Динамические характеристики конфликтов. Стратегии поведения в конфликтной ситуации (соперничество, сотрудничество, компромисс, избегание, приспособление). Способы эффективного разрешения конфликтов. /Лек/	2	2	УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.8	Модель конфликтного процесса и его последствия. Индивидуальная стратегия и тактика стрессоустойчивого поведения. /Пр/	2	2	УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.9	Эмоциональный стресс и психосоматические заболевания. Способы и приемы эмоциональной саморегуляции. /Ср/	2	4	УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.10	Психология общения. Функции и структура общения. Коммуникативная компетентность. Стратегии, тактики, виды общения. Вербальные и невербальные средства общения. Структура и функции невербального общения. Публичные выступления. /Лек/	2	2	УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.11	Психологическое воздействие: механизмы, средства и методы. /Пр/	2	2	УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.12	Психология семьи и семейных отношений. Совместимость и конфликтность в семейных отношениях.Стадии и кризисные периоды брака. Типы супружеских конфликтов. Модели поведения супругов во внутрисемейных конфликтах. Разрешение супружеских конфликтов. /Ср/	2	7,8	УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

2.13	Прием зачета. /ИКР/	2	0,2	УК-3.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы к текущему контролю и промежуточной аттестации:
1. Общее представление о личности.
2. Соотношение понятий «индивид», «личность», «индивидуальность».
3. Представление о структуре личности в различных концепциях отечественной психологии.
4. Концепция структуры личности К.К.Платонова.
5. Понятие личности и представление о структуре личности в концепции С.Л.Рубинштейна.
6. Характеристики человека как индивида, личности и индивидуальности в работах Б.Г.Ананьева.
7. Соотношение понятий «индивид» и «личность» в подходе А.Н.Леонтьева.
8. Представление о личности в работах зарубежных психологов.
9. Компоненты личности по З.Фрейду.
10. Аналитическая психология К. Юнга.
11. Социальная среда и социализация личности.
12. Стадии и механизмы социализации личности.
13. Понятие Я-концепции.
14. Структура и функции Я-концепции.
15. Периодизация развития личности. Понятие возрастного кризиса.
16. Представление о способностях. Классификации способностей.
17. Определение, свойства, виды и характеристики ощущений.
18. Определения, свойства и классификация восприятий. Эффекты восприятия.
19. Память. Виды и процессы памяти.
20. Внимание. Свойства и виды внимания.
21. Мышление и воображение.
22. Определение, характеристика эмоций.
23. Свойства и функции эмоций.
24. Классификация эмоций.
25. Потребности, мотивация, воля.
26. Структура мотивационной сферы человека и ее характеристики.
27. Понятие стресса, фрустрации, тревожности.
28. Понятие темперамента. Психологическая характеристика различных типов темперамента.
29. Формирование характера. Соотношение характера и темперамента.
30. Понятие акцентуации характера. Основные виды акцентуаций.
31. Психология способностей, одаренности, творчества.
32. Направленность и способности личности.
33. Понятие социальной группы. Малые и большие группы.
34. Классификация, структура малой группы. Механизмы групповой динамики.
35. Типы взаимоотношений в коллективе.
36. Степень сплоченности рабочей группы.
37. Лидерство и руководство.
38. Проблема выбора оптимального стиля руководства.
39. Большие социальные группы.
40. Психология конфликта. Виды конфликтов.
41. Стратегии поведения в конфликтной ситуации.
42. Способы эффективного разрешения конфликтов.
43. Эмоциональный стресс.
44. Тактика стрессоустойчивого поведения.
45. Способы и приемы эмоциональной саморегуляции.
46. Функции и структура общения. Средства общения.
47. Психологическое воздействие: механизмы, средства и методы.
48. Механизмы психологической защиты.
49. Стадии и кризисные периоды брака.
50. Разрешение супружеских конфликтов.

5.2. Темы письменных работ

1. Личность и индивидуальность.

2. Отечественные и зарубежные психологические концепции личности.
3. Личность в коллективе.
4. Социальные ожидания в группе.
5. Статус личности в группе.
6. Личность и психологический климат коллектива.
7. Проблема личности и сплоченности группы.
8. Психологическая характеристика лидерства.
9. Роль и статус личности.
10. Проблема лидерства в психологии.
11. Функции руководства.
12. Психологическая характеристика стилей лидерства и руководства.
13. Власть и этика руководителя.
14. Взаимоотношения и социально-психологический климат в коллективе.
15. Сплоченность в группах и коллективе.
16. Взаимоотношения детей младшего школьного возраста.
18. Роль коллектива в подростковом возрасте.
19. Особенности развития личности в подростковом возрасте.
20. Развитие личности в ранней юности.
21. Особенности функционирования личности в период зрелости. Кризис среднего возраста.
22. Мотивационные предпосылки социализации личности.
23. Методики диагностики индивидуальных особенностей личности.
24. Общение и конфликты.
25. Приемы психологического воздействия.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов (оценочных средств) по дисциплине прилагается.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Вопросы для проведения текущего контроля, тесты, реферат, ситуационные задания, вопросы для проведения промежуточной аттестации (вопросы к зачету).

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Абдурахманов, Р. А.	Социальная психология личности, общения, группы и межгрупповых отношений: учебник	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018	http://www.iprbookshop.ru/72456.html
Л1.2	Гуревич П. С.	Психология личности: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018	http://znanium.com/go.php?id=968740

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Макерова, В. В., Боднар, Э. Л., Любякин, А. А., Оконечникова, Л. В., Вильгельм, А. М., Сыманюк, Э. Э., Оконечникова, Л. В.	Социальная психология. Современная теория и практика: учебное пособие	Екатеринбург: Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2016	http://www.iprbookshop.ru/68393.html
Л2.2	Мальцева, Ю. А., Яценко, О. Ю.	Психология управления: учебное пособие	Екатеринбург: Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2016	http://www.iprbookshop.ru/68461.html
Л2.3	Скибицкий, Э. Г., Скибицкая, И. Ю., Шудра, М. Г.	Общая психология. Практикум: учебное пособие	Новосибирск: Новосибирский государственный архитектурно-строительный университет (Сибстрин), ЭБС АСВ, 2016	http://www.iprbookshop.ru/68798.html

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.4	Смольникова, Л. В.	Психология: учебное пособие для студентов всех направлений	Томск: Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, 2016	http://www.iprbookshop.ru/72361.html
Л2.5	Макаров, Б. В., Непогода, А. В.	Психология делового общения: учебное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2019	http://www.iprbookshop.ru/79820.html
Л2.6	Петрова, Ю. А.	Психология делового общения и культура речи: учебное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2019	http://www.iprbookshop.ru/79821.html
Л2.7	Свенцицкий А. Л.	Социальная психология: Учебник и практикум	Москва: Издательство Юрайт, 2017	https://www.biblio-online.ru/book/socialnaya-psihologiya-406336
Л2.8	Крысько В. Г.	Социальная психология в схемах и комментариях: Учебное пособие	Москва: Вузовский учебник, 2016	http://znanium.com/go.php?id=511928
Л2.9	Кошевая И.П., Канке А.А.	Профессиональная этика и психология делового общения: Учебное пособие	Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2016	http://znanium.com/go.php?id=518222
Л2.10	Барышева А.Д., Матюхина Ю.А.	Этика и психология делового общения (сфера сервиса): Учебное пособие	Москва: Издательский дом "Альфа-М", 2016	http://znanium.com/catalog/document?id=275626
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	Е.В. Ежак, И.С. Мансурова	Методические указания для выполнения контрольных работ по курсу «Психология личности и группы».: методические указания	, 2011	https://ntb.donstu.ru/content/metodicheskie-ukazaniya-dlya-vypolneniya-kontrolnyh-rabot-po-kursu-psihologiya-lichnosti-i-gruppy

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.2	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu
Л3.3	Василенко А.Ю.	Рабочая тетрадь «Психология конфликта»: Учебно-методическая литература	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016	http://znanium.com/catalog/document?id=16202

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Гусева, Т. И. Психология личности : учебное пособие / Т. И. Гусева, Т. В. Катарьян. — 2-е изд. — Саратов : Научная книга, 2019. — 159 c. — ISBN 978-5-9758-1771-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/81081.html
Э2	Калина, Н. Ф. Психология личности : учебник для вузов / Н. Ф. Калина. — Москва : Академический Проект, 2015. — 216 c. — ISBN 978-5-8291-1714-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/36517.html
Э3	Гуревич, П. С. Психология : учебник для студентов вузов / П. С. Гуревич. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 319 c. — ISBN 5-238-00905-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/71045.html
Э4	Виговская, М. Е. Психология делового общения : учебное пособие для бакалавров / М. Е. Виговская, А. В. Лисевич. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 139 c. — ISBN 978-5-394-04357-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/102278.html
Э5	Социальная психология : учебное пособие / А. Л. Журавлев, В. П. Позняков, Е. Н. Резников [и др.] ; под редакцией А. Л. Журавлева. — 2-е изд. — Москва, Саратов : ПЕР СЭ, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 351 c. — ISBN 978-5-4486-0834-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/88227.html

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Microsoft Windows (лицензионное ПО)
6.3.1.2	Пакет офисных программ Microsoft Office (лицензионное ПО)
6.3.1.3	Acrobat DC (свободно распространяемое ПО)
6.3.1.4	Консультант Плюс (отечественное лицензионное ПО)

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Мир психологии http://psychology.net.ru/
6.3.2.2	Научно-популярный психологический портал https://psychojournal.ru/
6.3.2.3	Психологос. Энциклопедия практической психологии https://www.psychologos.ru/articles/view/psihologos
6.3.2.4	Развитие личности и самопознание http://progressman.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	81 Лаборатория естественнонаучных дисциплин -учебная аудитория для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин:
7.2	- комплект учебной мебели для всех обучающихся по дисциплине;
7.3	- комплект учебной мебели для преподавателя;
7.4	- учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации (стенды «Связь психологии с другими отраслями научных знаний», «Методы психологии», «Этапы развития психологии»);
7.5	- компьютерная техника: мобильный комплект мультимедийного оборудования (экран, проектор, ноутбук);
7.6	80 Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.
7.7	Оснащение: столы, стулья, компьютеры, принтер, копировальный аппарат.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Планирование и организация времени, необходимого для освоения дисциплины
Важным условием успешного освоения дисциплины является создание системы правильной организации труда, позволяющей распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком образовательного процесса. Большую помощь в этом может оказать составление плана работы на семестр, месяц, неделю, день. Следует осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Все задания к практическим занятиям, а также задания, вынесенные на самостоятельную работу, рекомендуется выполнять непосредственно после соответствующей темы лекционного курса, что способствует лучшему освоению материала, позволяет своевременно выявить и устранить «пробелы» в знаниях, систематизировать ранее пройденный материал, на его основе приступить к овладению новыми знаниями и навыками. Система обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций и практических занятий), работа на которых обладает определенной спецификой.

Методические рекомендации по освоению лекционного материала, подготовке к лекциям
Знакомство с дисциплиной происходит уже на первой лекции, где от обучающегося требуется не только внимание, но и самостоятельное оформление конспекта. При работе с конспектом лекций необходимо учитывать тот фактор, что одни лекции дают ответы на конкретные вопросы темы, другие – лишь выявляют взаимосвязи между явлениями, помогая студенту понять глубинные процессы развития изучаемого предмета как в истории, так и в настоящее время. Конспектирование лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность обучающегося. Конспект должен содержать существенные положения – не следует стремиться записать дословно всю лекцию. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные моменты. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения. Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор (список рекомендованной литературы по дисциплине приведен в рабочей программе дисциплины). На лекциях преподаватель рассматривает вопросы программы курса, составленной в соответствии с государственным образовательным стандартом. Вследствие недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удается осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу обучающихся, рекомендуя ту или иную литературу. Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо изучать материалы лекций, используя конспекты и учебные пособия. Во время самостоятельной проработки лекционного материала особое внимание следует уделять возникшим вопросам, непонятным терминам, спорным точкам зрения. Подобные моменты следует выделить или выписать отдельно для дальнейшего обсуждения на семинарском (практическом) занятии. В случае необходимости следует обращаться к преподавателю за консультацией. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям
Подготовку к каждому практическому занятию обучающийся должен начинать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции,
а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к данной теме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо
выучить и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса. Результат такой работы должен проявиться в способности обучающегося свободно ответить на теоретические вопросы дисциплины, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и успешной подготовке к иным средствам текущего контроля и промежуточной аттестации. В процессе подготовки к практическим занятиям обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал вследствие лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Таким образом, успешная организация времени по освоению дисциплины во многом зависит от наличия у студента умения самоорганизовывать себя и своё время для выполнения предложенных домашних заданий. При этом алгоритм подготовки будет следующим: 1 этап – поиск в литературе теоретической информации на предложенные преподавателем вопросы; 2 этап – осмысление полученной информации, освоение терминов и понятий; 3 этап – составление плана ответа на каждый вопрос; 4 этап – поиск примеров по данной проблематике (тестов, игр, упражнений и др.). В процессе изучения данной дисциплины учитывается посещаемость занятий, оценивается активность студентов на каждом занятии при обсуждении теоретических вопросов, а также качество и своевременность подготовки теоретических материалов, творческих заданий и презентаций, рефератов. Для успешного овладения дисциплиной необходимо выполнять следующие требования: 1) посещать все занятия, т.к. весь тематический материал взаимосвязан между собой и теоретического овладения пропущенного недостаточно для качественного усвоения; 2) все рассматриваемые на занятиях вопросы обязательно

фиксировать в отдельную тетрадь; 3) обязательно выполнять все домашние задания; 4) проявлять активность на занятиях и при подготовке, т.к. конечный результат овладения содержанием дисциплины необходим, в первую очередь, самому обучающемуся.

Методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся
Самостоятельная работа обучающегося по изучению учебной дисциплины является важным условием освоения учебного материала и формирования компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. В процессе самостоятельной работы обучающийся развивает свои аналитические способности, навыки самоорганизации, вырабатывает привычку систематического чтения и работы с литературой. При этом своевременная самостоятельная работа обучающегося позволяет минимизировать затраты, в том числе и временные, по изучению учебного материала и добиваться прочного его усвоения. Важно понимать, что самостоятельная работа по изучению теоретического материала представляет собой достаточно сложный и напряженный труд. Вузовская практика позволяет выделить следующие формы самостоятельной работы обучающегося: формирование представления об основных понятиях и категориях, на которых базируется специальное знание; изучение научной и учебной литературы при подготовке к текущему контролю и промежуточной аттестации; сбор информации для выполнения учебных заданий, используя традиционные и современные источники (библиотечные фонды, ресурсы электронно-библиотечных систем, глобальные информационные сети); разработка теоретической концепции для выполнения учебных заданий на основе собранной информации, учитывая собственный социальный опыт; подготовка тезисов доклада или сообщения для участия в научных конференциях по актуальным проблемам. Исходными учебно-методическими документами в организации самостоятельной работы обучающегося являются рабочая программа учебной дисциплины, разработанная на кафедре в соответствии с действующим государственным образовательным стандартом, перечень учебных вопросов, научная и учебная литература, ключевые понятия и основные вопросы (проблемы), на которые необходимо обратить внимание в процессе самоподготовки.

Рекомендации по работе с литературой / подготовке реферата
Работу с литературой целесообразно начинать с изучения общих работ по теме, а также учебников и учебных пособий. Далее рекомендуется перейти к анализу монографий и статей, рассматривающих отдельные аспекты проблем, изучаемых в рамках курса, а также официальных материалов и неопубликованных документов (научно-исследовательские работы, диссертации), в которых могут содержаться основные вопросы изучаемой проблемы. Работу с источниками надо начинать с ознакомительного чтения, т.е. просмотреть текст, выделяя его структурные единицы. При ознакомительном чтении закладками отмечаются те страницы, которые требуют более внимательного изучения. В зависимости от результатов ознакомительного чтения выбирается дальнейший способ работы с источником. Если для разрешения поставленной задачи требуется изучение некоторых фрагментов текста, то используется метод выборочного чтения. Избранные фрагменты или весь текст (если он целиком имеет отношение к теме) требуют вдумчивого, неторопливого чтения с «мысленной проработкой» материала. Такое чтение предполагает выделение: 1) главного в тексте; 2) основных аргументов; 3) выводов. Особое внимание следует обратить на то, вытекает тезис из аргументов или нет. Необходимо также проанализировать, какие из утверждений автора носят проблематичный, гипотетический характер и уловить скрытые вопросы. Понятно, что умение таким образом работать с текстом приходит далеко не сразу. Наилучший способ научиться выделять главное в тексте, улавливать проблематичный характер утверждений, давать оценку авторской позиции – это сравнительное чтение, в ходе которого обучающийся знакомится с различными мнениями по одному и тому же вопросу, сравнивает весомость и доказательность аргументов сторон и делает вывод о наибольшей убедительности той или иной позиции. Если в литературе встречаются разные точки зрения по тому или иному вопросу, нельзя их отвергать, не разобравшись. При наличии расхождений между авторами необходимо найти рациональное зерно у каждого из них, что позволит глубже усвоить предмет изучения и более критично оценивать изучаемые вопросы. Знакомясь с особыми позициями авторов, нужно определять их схожие суждения, аргументы, выводы, а затем сравнивать их между собой и применять из них ту, которая более убедительна. Следующим этапом работы с литературными источниками является создание конспектов, фиксирующих основные тезисы и аргументы. Можно делать записи на отдельных листах, которые потом легко систематизировать по отдельным темам изучаемого курса. Другой способ – это ведение тематических тетрадей-конспектов по одной какой-либо теме. Большие специальные работы монографического характера целесообразно конспектировать в отдельных тетрадях. Здесь важно вспомнить, что конспекты пишутся на одной стороне листа, с полями и достаточным для исправления и ремарок межстрочным расстоянием (эти правила соблюдаются для удобства редактирования). Если в конспектах приводятся цитаты, то непременно должно быть дано указание на источник (автор, название, выходные данные, № страницы). Впоследствии эта информации может быть использована при написании текста реферата или иного задания. Таким образом, при работе с источниками и литературой важно уметь: сопоставлять, сравнивать, классифицировать, группировать, систематизировать информацию в соответствии с определенной учебной задачей; обобщать полученную информацию, оценивать прослушанное и прочитанное; фиксировать основное содержание сообщений; формулировать устно и письменно основную идею сообщения; составлять план, формулировать тезисы; готовить и презентовать развернутые сообщения типа доклада; работать в разных режимах (индивидуально, в паре, в группе), взаимодействуя друг с другом; пользоваться реферативными и справочными материалами; обращаться за помощью, дополнительными разъяснениями к преподавателю; пользоваться лингвистической или контекстуальной догадкой, словарями различного характера, различного рода подсказками, опорами в тексте (ключевые слова, структура текста, предваряющая информация и др.); использовать при говорении и письме перифраз, синонимичные средства, слова-описания общих понятий, разъяснения, примеры, толкования, «словотворчество»; повторять или перефразировать реплику собеседника в подтверждении понимания его высказывания или вопроса.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Введение в профессию

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 39,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	1		Итого	
Недель	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	39,8	39,8	39,8	39,8
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

Старший преподаватель,Ториков А.В. _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент» , Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К» , О.В. Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины

Введение в профессию

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель: формирование у студентов научного представления об основных этапах развития сервиса в России; способности участвовать в разработке инновационных решений при осуществлении сервисной деятельности.
1.2	Задачи:
1.3	- изучение основ философских знаний, главных этапов и закономерностей исторического развития для осознания социальной значимости сервисной деятельности;
1.4	- определение основных тенденций развития сервиса;
1.5	- получение сведений о научно-технической информации, отечественном и зарубежном опыте в сервисной деятельности
1.6	- выявление особенностей сервиса.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Изучение дисциплины опирается на знания, полученные на предшествующих ступенях образования.
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	
2.2.2	Сервисная деятельность
2.2.3	Региональная стратегия развития сервиса

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-5.3: Применяет современные инновационные технологии для создания конкурентоспособных услуг	
Знать:	
Уровень 1	Элементы современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг
Уровень 2	Порядок современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг
Уровень 3	Систему современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг
Уметь:	
Уровень 1	Применять элементы современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг
Уровень 2	Применять порядок современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг
Уровень 3	Применять систему современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг
Владеть:	
Уровень 1	Навыками применения элементов современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг
Уровень 2	Навыками применения порядка современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг
Уровень 3	Навыками применения систем современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Порядок разработки инновационных решений при осуществлении сервисной деятельности.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Участвовать в разработке инновационных решений при осуществлении сервисной деятельности
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками участия в разработке инновационных решений при осуществлении сервисной деятельности

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Практ. подг.**	**Примечание**
	Раздел 1. Сервис как исторический феномен						

1.1	Сервис как исторический феномен /Лек/	1	2	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.2	Сервис как исторический феномен (анализ практической ситуации) /Пр/	1	2	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.3	Сервис в Европе /Ср/	1	2	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.4	Сервис и повседневные ритуалы в царской России (часть 1) /Лек/	1	2	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.5	Гостеприимство в России /Ср/	1	2	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.6	Сервис и повседневные ритуалы в царской России (часть 2) /Лек/	1	2	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.7	На пути к обществу глобального сервиса /Ср/	1	2	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.8	Система бытового обслуживания в СССР в контексте советской модели повседневности (1917-1929гг.) /Лек/	1	2	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.9	Сервис в городе и сельской местности /Ср/	1	2	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.10	Развитие сервиса в регионе /Ср/	1	3	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

1.11	Система бытового обслуживания в СССР в контексте советской модели повседневности (1929-1964 гг.) /Лек/	1	2	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.12	Конкуренция на рынке ЖКХ в разный период времени в России /Ср/	1	4	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.13	Малый бизнес в сфере услуг /Ср/	1	4	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.14	Система бытового обслуживания в СССР в контексте советской модели повседневности (1965-1991 гг.) /Лек/	1	2	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.15	Рациональная организация труда в разных сферах обслуживания /Ср/	1	4	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.16	Качество сервисного обслуживания, показатели качества /Лек/	1	2	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.17	Качество сервисного обслуживания, показатели качества(анализ практических ситуаций) /Пр/	1	4	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.18	Топливно-энергетическое хозяйство в России /Ср/	1	4	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.19	Генезис различных видов сервиса(по профилю подготовки) /Ср/	1	2	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.20	Правовая база сервисной деятельности /Пр/	1	2	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.21	Нормативная база сервисной деятельности /Пр/	1	2	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.5Л3.1 Э6	0	

1.22	Сервис в России: пути развития /Ср/	1	2	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.23	Сервис в России: пути развития /Пр/	1	2	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.5Л3.1 Э6	0	
1.24	Особенности сервисного обслуживания в 21 веке /Лек/	1	2	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.25	Особенности сервисного обслуживания в 21 веке /Пр/	1	2	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.26	Развитие энергетической базы сервисной деятельности в регионе /Ср/	1	2	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.27	Развитие энергетической базы сервисной деятельности в регионе /Пр/	1	2	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.28	Подготовка к зачету /Ср/	1	6,8	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.29	Прием зачета /ИКР/	1	0,2	ПК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы для текущего контроля и подготовки к промежуточной аттестации:
1. Методологическая основа сервисологии. История повседневности – методологическая основа сервисологии.
2. Понятие «сервис» в истории русской культуры.
3. Эволюция сервиса в мировом историческом процессе.
4. Исторические факты, определившие специфику сервисной системы России.
5. Традиционный быт русского народа.
6. Сфера быта и услуг в 18 в. (1703-1801 гг.).
7. Сфера быта и услуг в 19 в. (1801-1861 гг.).
8. Сфера услуг в пореформенный период (1861-1897 гг.).
9. Сфера быта и услуг в конце 19 – начале 20 вв. (1897-1917 гг.).
10. Советский сервис в «реабилитированной» повседневности.
11. «Красногвардейская атака» на советский быт (1917-1921 гг.).
12. Сфера услуг в годы НЭПа (1921-1929 гг.): между частным и общественным интересом.
13. Советский сервис в годы «великого перелома» (1929-1939 гг.).
14. На пути становления отрасли: восстановление и развитие сферы услуг (1945-1964 гг.).
15. Советский сервис: «бег на месте»? (1965-1985 гг.).
16. «Перестройка» и «новое мышление» в сфере услуг (1985-1991 гг.).

17. На пути к обществу глобального сервиса.
18. Традиционный «столовый обиход» средневековой Руси в контексте кулинарного сервиса.
19. Генезис ресторанного сервиса.
20. Туристский сервис в СССР в контексте развития мирового туристского обмена.

21. Обслуживание обрядов жизненного цикла (свадьба, рождение, похороны, крещение, именины и т. д.).
22. Кухня и застольное обслуживание.
23. Торговля (ярмарочная, лавочная и т. д.).
24. Парикмахерские услуги (прически, парики, стрижки и т. п.).
25. Строительство.
26. Обряды.
27. Традиционные русские праздники (святки, масленица, троица и т. п.).
28. Туризм, путешествия (виды, организация, услуги).
29. Праздники, увеселения, зрелища.
30. Развитие ресторанного бизнеса в России
31. Жилищная революция в контексте советской идеологии
32. Сервис в городе и сельской местности
33. Развитие автосервиса в регионе
34. Конкуренция на рынке ЖКХ в разный период времени в России
35. Малый бизнес в сфере услуг
36. Топливно-энергетическое хозяйство в России
37. Развитие энергетики в регионе9
38. Рациональная организация труда в разных сферах обслуживания
39. Сервис в Европе
40. Гостеприимство в России
41. Какие потребности населения удовлетворяет сфера услуг?
42. По каким признакам классифицируются потребности, удовлетворяемые услугами?
43. Дайте определение понятиям "форма обслуживания потребителей", "метод обслуживания потребителей".
44. Какие современные формы обслуживания потребителей вы знаете?
45. В чем сущность и особенности обслуживания потребителей в стационарных условиях и с выездом на дом к потребителю?
46. Дайте определение понятия "контактная зона". Приведите примеры, контактных зон различных сервисных предприятий.
47. Какие особенности имеет оснащение контактной зоны?
48. Какие особенности имеет работа специалиста по сервису в контактной зоне?
49. Опишите модель выбора и приобретения услуг по¬требителем. На какие фазы делится это действие? Дайте их характеристику.
50. Какой документ является основанием для оказания услуг потребителю? Какая информация должна содержаться в этом документе?
51. Дайте определение понятиям "качество услуг", "ка¬чество обслуживания", "свойство услуги (обслуживания)", "показатель качества услуги (обслуживания)".
52. Для каких целей используются показатели качества услуг?
53. От чего зависит качество исполнения и результата услуг?
54. Перечислите группы показателей качества услуг и дайте их общую характеристику.
55. Перечислите и дайте характеристику показателям назначения услуг.
56. Перечислите и дайте характеристику показателям безопасности услуг.
57. Перечислите и дайте характеристику показателям надежности услуг.
58. Перечислите и дайте характеристику показателям профессионального уровня персонала.
59. Особенности функционирования сервисных предприятий.
60. Особенности функционирования сервисных предприятий в России.
61. Дайте определения понятиям "сервисная деятельность", "услуга", "обслуживание", "потребитель услуги" и "исполнитель услуги".
62. Укажите основные отличия материальных и социально-культурных услуг. Перечислите их основные виды.
63. Перечислите основные этапы жизненного цикла услуги и дайте их характеристику.
64. Какую роль играет сервисная деятельность в экономической и социальной жизни страны?

5.2. Темы письменных работ

Выбор темы осуществляется по согласованию с преподавателем, в соответствии с профилем подготовки .
1.Особенности развития автосервисных услуг в сельской местности
2.Особенности развития автосервисных услуг в городе
3.Проблемы развития автосервисных услуг в России
4.Особенности развития автосервисных услуг в регионе
5.Перспективы развития автосервисных услуг в регионе
6.Проблемы развития автосервисных услуг в регионе
7.Экономические предпосылки развития сервиса в регионе
8.Проблемы развития сервисных услуг в сельской местности
9.Перспективы развития сервисных услуг (вашего региона, местности)
10.Проблемы развития сферы сервисных услуг в России

11.Служба быта, как социально значимый вид сервиса
12.Бытовые услуги при социализме
13. Особенности развития сервисных услуг в сельской местности
14.Современное состояние ЖКХ
15. Экономические предпосылки развития ЖКХ
16. Развитие товариществ собственников жилья
17. Плата за жилое помещение и коммунальные услуги
18. Реконструкция и капитальный ремонт жилых домов в России
19. Кризис и необходимость реформ в системе ЖКХ
20. Основные направления развития коммунального хозяйства (вашего региона, местности)
21. Обслуживание обрядов жизненного цикла (свадьба, рождение, похороны, крещение, именины и т. д.).
22. Кухня и застольное обслуживание.
23. Торговля (ярмарочная, лавочная и т. д.).
24. Парикмахерские услуги (прически, парики, стрижки и т. п.).
25. Обряды и их обслуживание.
26. Традиционные русские праздники (святки, масленица, троица и т. п.).
27. Праздники, увеселения, зрелища.
28. Развитие ресторанного бизнеса в России.
29. «Питейный сервис» в России начала 20 в.
12. Кухня и застольное обслуживание
30. Традиционные русские праздники
31. Проблемы развития сферы сервисных услуг в России
32. Торговля услугами или эксплуатация?
33. Особенности развития сервисных услуг в сельской местности
34.Экономические предпосылки развития предприятий общественного питания
35.Экономические предпосылки развития предприятий индивидуального питания
36. Характер питания 16-17 вв.
37. Обслуживание обрядов жизненного цикла
38.Проблемы развития сферы сервисных услуг в России
39. Торговля услугами или эксплуатация?
40. Особенности развития сервисных услуг в сельской местности
41. Развитие энергоснабжения в России 18-20 вв.
42. Экономические предпосылки развития сервиса в регионе
43. Солнечные батареи
44. Лунные электростанции
45. Затраты на электроосвещение общественных зданий
46. Проблемы развития сервисных услуг в регионе.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов(оценочных средств),используемых при реализации дисциплины прилагается.

5.4. Перечень видов оценочных средств

1 Паспорт оценочных материалов (оценочных средств)
1.1 Перечень компетенций, формируемых дисциплиной (модулем), с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
1.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования
1.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, описание шкал оценивания
2 Контрольные задания для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Свириденко Ю.П., Хмелев В.В.	Сервисная деятельность: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019	http://znanium.com/catalog/document?id=335952

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Иванова Н. С.	Сервисная деятельность: Электронное учебное пособие: учебное пособие	, 2009	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=63846
Л2.2	Буйленко, В. Ф.	Сервисная деятельность: учебное пособие	Краснодар: Южный институт менеджмента, 2006	http://www.iprbookshop.ru/9581.html
Л2.3	Буйленко, В. Ф.	Сервисная деятельность. Организационные, этические и психологические аспекты: учебное пособие	Краснодар: Южный институт менеджмента, 2007	http://www.iprbookshop.ru/9585.html
Л2.4	Фурсов, В. А., Лазарева, Н. В., Калинин, И. В., Кудряшов, О. А.	Сервисная деятельность: учебное пособие	Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2015	http://www.iprbookshop.ru/63244.html
Л2.5	Романович Ж. А., Калачев С. Л.	Сервисная деятельность	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017	http://znanium.com/go.php?id=430365

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu
Л3.2	Чекмарева, Г. В.	Сервисная деятельность: учебно-методическое пособие	Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011	http://www.iprbookshop.ru/47716.html

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Сервисная деятельность : учеб. пособие / Ю.П. Свириденко, В.В. Хмелев. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 174 с.
Э2	Буйленко, В. Ф. Сервисная деятельность [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. Ф. Буйленко. — Электрон. текстовые данные. — Краснодар : Южный институт менеджмента, 2006. — 167 c.
Э3	Буйленко, В. Ф. Сервисная деятельность. Организационные, этические и психологические аспекты [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. Ф. Буйленко. — Электрон. текстовые данные. — Краснодар : Южный институт менеджмента, 2007. — 146 c.
Э4	Сервисная деятельность / Романович Ж.А., Калачев С.Л., - 6-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 284 с.
Э5	Сервисная деятельность [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. А. Фурсов, Н. В. Лазарева, И. В. Калинин, О. А. Кудряшов. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2015. — 148 c.
Э6	Иванова, Н.С. Сервисная деятельность: Электронное учебное пособие [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.С. Иванова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ИЭО СПбУТУиЭ, 2009. — 167 с.
Э7	Чекмарева, Г. В. Сервисная деятельность [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Г. В. Чекмарева. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. — 40 c.

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Microsoft Windows XP,

6.3.1.2	Microsoft Office 2007 Professional Plus
6.3.1.3	/
6.3.1.4	Microsoft Windows 7,
6.3.1.5	Microsoft Office 2010 Professional Plus
6.3.1.6	
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации
7.2	/
7.3	Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций
7.4	
7.5	Специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран PROJECTA; наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий;
7.6	/
7.7	специализированная мебель;
7.8	технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.
В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Управление имиджем и организация деловых переговоров

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 48
самостоятельная работа 59,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	8		Итого	
Недель	6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	48	48	48	48
Сам. работа	59,8	59,8	59,8	59,8
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

Старший преподаватель,Ториков Александр Владимирович _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент» , Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К» , О.В. Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины

Управление имиджем и организация деловых переговоров

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков: подготовки и организации деловых переговоров;
1.2	формирования имиджа фирмы; документирования управленческой деятельности; решения этических проблем; способности выделять и учитывать основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности,способности осуществлять деятельность по управлению проектами в сфере сервиса, управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	
2.1.2	
2.1.3	Профессиональная этика и этикет
2.1.4	Культура устной и письменной речи
2.1.5	Психология личности и группы
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.2	Преддипломная практика
2.2.3	Проектирование услуг на предприятиях сервиса

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-6.4: Использует наставничество, делегирование, и другие формы развития руководящего состава предприятия питания	
Знать:	
Уровень 1	Частично наставничество, делегирование, и другие формы развития руководящего состава предприятия питания
Уровень 2	Наставничество, делегирование, и другие формы развития руководящего состава предприятия питания
Уровень 3	Расширенный круг наставничества, делегирования, и других форм развития руководящего состава предприятия питания
Уметь:	
Уровень 1	Использовать частично наставничество, делегирование, и другие формы развития руководящего состава предприятия питания
Уровень 2	Использовать наставничество, делегирование, и другие формы развития руководящего состава предприятия питания
Уровень 3	Использовать расширенный круг наставничества, делегирования, и других форм развития руководящего состава предприятия питания
Владеть:	
Уровень 1	Навыками использования частично наставничества, делегирования, и других форм развития руководящего состава предприятия питания
Уровень 2	Навыками использования наставничества, делегирования, и других форм развития руководящего состава предприятия питания
Уровень 3	Навыками использования расширенного круга наставничества, делегирования, и других форм развития руководящего состава предприятия питания

ПК-3.3: Участвует в организационно-управленческой деятельности по управлению проектами предприятия сервиса	
Знать:	
Уровень 1	Элементы организационно- управленческой деятельности по управлению проектами предприятия сервиса
Уровень 2	Методологию организационно- управленческой деятельности по управлению проектами предприятия сервиса
Уровень 3	Форму осуществления организационно- управленческой деятельности по управлению проектами предприятия сервиса
Уметь:	
Уровень 1	Осуществлять элементы организационно- управленческой деятельности по управлению проектами предприятия сервиса

Уровень 2	Осуществлять методологию организационно- управленческой деятельности по управлению проектами предприятия сервиса
Уровень 3	Осуществлять организационно- управленческую деятельность по управлению проектами предприятия сервиса
Владеть:	
Уровень 1	Навыками применения элементов организационно- управленческой деятельности по управлению проектами предприятия сервиса
Уровень 2	Навыками применения методологии организационно- управленческой деятельности по управлению проектами предприятия сервиса
Уровень 3	Навыками применения организационно- управленческой деятельности по управлению проектами предприятия сервиса

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Как осуществлять деятельность по управлению проектами в сфере сервиса;
3.1.2	Как управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия питания.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Осуществлять деятельность по управлению проектами в сфере сервиса;
3.2.2	Управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия питания.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками осуществления деятельности по управлению проектами в сфере сервиса;
3.3.2	Навыками управления материальными ресурсами и персоналом предприятия питания.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1. Управление имиджем и организация деловых переговоров						
1.1	Имиджелогия как наука о технологии личного обаяния(лекция-дискуссия) /Лек/	8	4	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.2	Вербальные средства коммуникации /Пр/	8	4	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.3	Исторические предпосылки возникновения и развития имиджа /Ср/	8	6	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.4	Условия, формирующие оптимальное общение в коллективе. Оценка нравственной обстановки в коллективе. Конфликт и его решение /Лек/	8	4	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.5	Невербальная коммуникация(анализ практической ситуации) /Пр/	8	4	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.6	Историко-временное развитие имиджа и возникновение имиджмейкинга /Ср/	8	6	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

1.7	Элементы риторики как способы обеспечения имиджа личности. Деловые беседы, переговоры, совещания, презентации /Лек/	8	4	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.8	Манипуляции в общении(анализ практической ситуации) /Пр/	8	4	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.9	Психологическая культура делового разговора. Этика деловых отношений /Ср/	8	6	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.10	Визуальная составляющая имиджа /Лек/	8	4	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.11	Постороение позитивного визуального, аудиального, ольфакторного и кинестетического образов /Пр/	8	4	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.12	Нравственная позиция человека /Ср/	8	6	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.13	Аудиальная составляющая имиджа /Ср/	8	6	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.14	Постороение позитивного визуального, аудиального, ольфакторного и кинестетического образов /Пр/	8	4	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.15	Когнитивное, аффективное и поведенческое измерения установок /Ср/	8	2	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.16	Вещный мир как составляющая имиджа /Ср/	8	2	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.17	Взаимосвязь общей самооценки и самооценки собственной внешности /Пр/	8	4	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.18	Самопознание как шаг в саморазвитии, самосовершенствовании /Ср/	8	2	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.19	Технология построения собственного образа, его основные стадии развития. Саморазвитие в процессе оптимизации делового общения. Этикет, манеры поведения личности /Ср/	8	2	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

1.20	Критика и комплименты в деловой коммуникации /Пр/	8	4	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.21	Предмет и законы имиджелогии /Ср/	8	2	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.22	Деловое общение в работе менеджера /Ср/	8	2	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.23	Имидж делового человека /Пр/	8	4	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.24	Оформление офиса /Ср/	8	3	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.25	Барьеры в общении /Ср/	8	2	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.26	Переговоры - вариант выхода из конфликта. Этические нормы критики /Ср/	8	3	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.27	Основные виды делового общения. Разновидности форм и методов делового общения. Вербальное общение. Невербальная коммуникация. Культура оформления документов в деловом общении /Ср/	8	3	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.28	Оценка эффективности делового общения. Эффективность имиджирования. Преодоление причин неэффективного делового общения /Ср/	8	2	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.29	Формы деловой коммуникации /Ср/	8	2	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.30	Этические нормы поведения специалиста по сервису /Ср/	8	2,8	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.31	Прием зачета /ИКР/	8	0,2	ПК-3.3 ПК-6.4	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Имиджелогия в комплексе наук. Цель и задачи предмета, его содержание.
2. Сущность и атрибуты имиджа. Развитие взаимопритягательных взаимодействий и взаимоотношений людей в обществе.
3. Формирование благоприятного психологического климата в коллективе
4. Оценка нравственной обстановки в коллективе
5. Конфликт и его решение
6. Искусство публичной речи
7. Культура организации делового общения.
8. Деловые беседы, переговоры.
9. Совещания, презентации
10. Саморазвитие в процессе оптимизации делового общения.
11. Этикет, манеры поведения личности.
12. Деловое общение в работе менеджера
13. Разновидности форм и методов делового общения
14. Вербальное общение.
15. Невербальная коммуникация.
16. Культура оформления документов в деловом общении
17. Эффективность имиджирования.
18. Преодоление причин неэффективного делового общения.
20. Основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности.

5.2. Темы письменных работ

Темы докладов:
Уровень 1
1.Формирование представлений об имидже в культуре второй половины XX века
2.Роль репутации в формирование имиджа
3.Мониторинг сформированного имиджа. Пути и средства корректировки имиджа
4.Предмет и законы имиджелогии
5.Проблема оценки составляющих корпоративного имиджа
6.Фирменный стиль как средство создания визуального имиджа организации
7.Основные понятия имиджелогии. Имиджмейкинг, имидж-билдинг
8.Соотношение корпоративной философии и корпоративного имиджа: Теоретический и прикладной аспекты
9.Пути и методы оптимизации текущего имиджа
10.Проблема соотношения имиджмейкинга и PR в разработке и поддержании имиджа: теоретический и прикладной аспекты.
11.Социальный имидж организации
12.Нейтрализация последствий воздействия «черного» PR средствами имидж-билдинга
13.Имидж как система и процесс. Формирование имидж-модели. Проблемы практической реализации имидж-модели.
14.Бизнес-имидж организации
15.Акция как средство управления имиджем. Методы разработки и реализации сценария акции
16.Структура имиджа. Структурный подход к формированию имиджа
17.Образ Российского бизнеса: пути становления и проблемы
18.Имидж и образ: соотношение имиджмейкинга и рекламной деятельности
19.Типология имиджей
20.Роль PR в формировании позитивного корпоративного имиджа
21.Этические и коммуникативные проблемы имиджмейкинга
22.Функции персонального имиджа
23.Имидж политика: теоретические проблемы, методы анализа
24.Имидж делового человека
25.Функции имиджа организации
26.Соотношение общего и индивидуального в имидже политического лидера
27.Особенности имиджа деловой женщины
28.Анализ имиджа конкретного исторического лица (власть, политика, искус-ство)
29.Имидж в публичной политике. Трансляция методов создания имиджа политика из смежных сфер (бизнес, шоу-бизнес и т.п.)
30.Деловое общение и управление им
31.Генезис деятельности по формированию имиджа. Анализ имиджа социально-исторического типа (фараон, свободный гражданин, монах, рыцарь, буржуа и т.п.)
32.Роль аудитории (обратной связи с аудиторией) в формировании (управлении) имиджа
33.Общение как социально-психологическая категория
34.Эстетический аспект имиджа. Специфика эстетического компонента в имиджевом решении
35.Проблемы создания и восприятия имиджа в шоу-бизнесе. Специфика имиджа в шоу-бизнесе (примеры: Леди ГАГА)
36.Коммуникативная культура в деловом общении
37.Психологический аспект персонального имиджа. Условия и предпосылки формирования эффективного персонального имиджа
38.Имидж творческого человека: необходимые элементы, стратегии продвижения
39.Управление деловым общением
40.Профессиональные требования к имиджу (для конкретной профессии, например бизнес-тренер, социальный работник)
41.Имидж женщины (политика, бизнес и т.п.)

42.Природные предпосылки формирования персонального имиджа
Уровень 2
43.Имидж и мода. Имидж лидеров моды на разных исторических этапах
44.Основы деловой риторики
45.Имидж делового человека. Проблемы формирования и поддержания персонального имиджа в бизнес-среде
46.Корпоративный имидж: сущность, функции, структура стратегии формирования
47.Культура речи в деловом общении
48.Проблема соотношения имиджевых и этикетных требований в бизнес-сфере
49.Корпоративный имидж и репутация
50.Культура дискуссии
51.Роль корпоративной культуры в формировании имиджа фирмы
52.Социальный имидж организации: анализ конкретного примера
53.Особенности делового поведения
54.Имидж как объект моделирования. Алгоритмы формирования имиджа
55.Имидж города (региона): определение необходимых элементов, закономерности их взаимодействия, соотношение стихийного и рационально формируемого имиджей
56.Основы невербального общения
57.Визуальное, вербальное, событийное, контекстное измерения имиджа
58.Социокультурные составляющие имиджа современного российского города (архитектура, история, символика, реклама, организация пространства, экология и т.п.)
59.Этические нормы телефонного разговора
60.Место «Я-концепции» в структуре персонального имиджа
61.Имидж специализированного издания (медиасобытия)
62.Культура делового письма
63.Инструментарий имиджелогии. Типология средств создания имиджа. Условия и границы их применения
64.Управление имиджем в политической среде
65.Правила подготовки публичного выступления
66.Проблема соотношения субъекта и контекста в имиджевом решении
67.Стрессы в деловом общении
68.Правила проведения собеседования
69.Мифологизация как инструмент формирования имиджа (политика, шоу-бизнес, брендинг)
70.Имидж общественного (религиозного) движения
71.Правила подготовки и проведения служебных совещаний
72.Роль стереотипов в создании и восприятии имиджа
73.Роль имиджа в туристическом бизнесе
74.Правила проведения переговоров с иностранными партнерами
Уровень 3
75.Проблема визуализации имиджа
76.Управление имиджем (на примере организации или персонала)
77.Этикет деловых приемов
78.Роль цвета в создании имиджа (пример: роль цвета в создании имиджа ювелирной компании; известных футбольных команд и др.)
79.Проблемы антикризисного управления имиджем
80.Искусство комплимента
81.Роль выразительных форм в создании имиджа
82.Проблемы продвижения модных образцов средствами PR и имиджмейкинга
83.Правила вручения подарков
84.Роль жестов и мимики в построении и восприятии имиджа
85.Сайт как средство формирования (управления) имиджа
86.Имидж продукта и пользования продуктом
87.Основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов(оценочных средств),используемых при реализации дисциплины прилагается.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Паспорт оценочных материалов (оценочных средств)
1.1 Перечень компетенций, формируемых дисциплиной (модулем), с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
1.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования
1.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, описание шкал оценивания
2 Контрольные задания для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Гойхман О.Я., Гончарова Л.М.	Бизнес-коммуникации в сервисе: документационные, речевые, имиджевые и рекламные технологии: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018	http://znanium.com/go.php?id=943272
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Виговская М. Е.	Профессиональная этика и этикет: Учебное пособие для бакалавров	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018	http://www.iprbookshop.ru/75205.html
Л2.2	Белобрагин, В. В.	Психология имиджа: учебно-методическое пособие	Москва: Научный консультант, 2018	http://www.iprbookshop.ru/80797.html
Л2.3	Родыгина Н. Ю.	Этика деловых отношений: Учебник и практикум	Москва: Издательство Юрайт, 2018	https://www.biblio-online.ru/book/etika-delovyh-otnosheniy-419351
Л2.4	Черкашина Т.Т.	Язык деловых межкультурных коммуникаций: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018	http://znanium.com/go.php?id=972338
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"				
Э1	RU\infra-m\znanium\bibl\943272 978-5-16-012633-3 Бизнес-коммуникации в сервисе: документационные, речевые, имиджевые и рекламные технологии Учебное пособие Гойхман О.Я., Гончарова Л.М. Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М" 2018 229 с. http://znanium.com/go.php?id=943272			
Э2	RU/ЭБС IPR BOOKS/75205 978-5-394-02409-2 Профессиональная этика и этикет Учебное пособие для бакалавров Виговская М. Е. Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа 2018 144 с. http://www.iprbookshop.ru/75205.html			
Э3	RU/ЭБС IPR BOOKS/80797 978-5-6040635-4-5 Психология имиджа Учебно-методическое пособие Белобрагин В. В. Москва: Научный консультант 2018 72 с. http://www.iprbookshop.ru/80797.html			
Э4	RU/URAIT/419351 978-5-534-06869-6 Этика деловых отношений Учебник и практикум Родыгина Н. Ю. Москва: Издательство Юрайт 2018 431с. https://www.biblio-online.ru/book/etika-delovyh-otnosheniy-419351			
Э5	RU\infra-m\znanium\bibl\972338 978-5-16-012114-7 Язык деловых межкультурных коммуникаций Учебник Черкашина Т.Т. Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М" 2018 368 с. http://znanium.com/go.php?id=972338			
Э6	RU/IS/BASE/595520566 Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете метод. указания ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ 2018 https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-			

6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	-Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс.Ставропольский край // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации (специализированная мебель, технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные);
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций (специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet).

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.
В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Экология здоровья

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 39,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	3		Итого	
Недель	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	39,8	39,8	39,8	39,8
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

к.э.н., Доцент, Семенова Л.В. _____

Рецензент(ы):

Зам.директора ООО Ориент» , Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», О.В.Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины

Экология здоровья

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8

Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.

Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е..

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Сформировать понятийно-терминологический аппарат дисциплины и дать студентам теоретические и практические знания по формированию, сохранению и укреплению здоровья;
1.2	Сформировать у студентов способности управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
1.3	Изучить основные экологические факторы и физиологические механизмы формирования, развития и сохранения здоровья человека;
1.4	Сформировать представлений о влиянии окружающей среды на оптимизацию функционального состояния человека;
1.5	Изучить социально-экологические проблемы нарушения здоровья человека и пути их решения;
1.6	Изучить основные направления деятельности государства и общества по сохранению и улучшению здоровья человека.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Общая физическая подготовка
2.1.2	Химия
2.1.3	Сервисология
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Экология
2.2.2	Физическая культура
2.2.3	Безопасность жизнедеятельности

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-7.2: Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	Частичные нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Уровень 2	Нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Уровень 3	Расширенный круг норм здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Уметь:	
Уровень 1	Соблюдать и пропагандировать частичные нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Уровень 2	Соблюдать и пропагандировать нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Уровень 3	Соблюдать и пропагандировать расширенный круг норм здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Владеть:	
Уровень 1	Навыками соблюдения и пропагандирования частичных норм здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Уровень 2	Навыками соблюдения и пропагандирования норм здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Уровень 3	Навыками соблюдения и пропагандирования расширенного круга норм здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности

УК-6.1: Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	
Знать:	
Уровень 1	Частичные инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
Уровень 2	Инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей

Уровень 3	Расширенный круг инструментов и методов управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
Уметь:	
Уровень 1	Использовать частичные инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
Уровень 2	Использовать инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
Уровень 3	Использовать расширенный круг инструментов и методов управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
Владеть:	
Уровень 1	Навыками использования частичных инструментов и методов управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
Уровень 2	Навыками использования инструментов и методов управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
Уровень 3	Навыками использования расширенного круга инструментов и методов управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Как управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;
3.1.2	Как поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;
3.2.2	Поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;
3.3.2	Навыками поддержания должного уровеня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1. Экологические факторы и физиологические механизмы здоровья человека						
1.1	Современные представления о здоровье человека (интерактивная лекция) /Лек/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.2	Определение гармоничности физического развития, функционального состояния и адаптивных возможностей организма (анализ практической ситуации) /Пр/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.3	Здоровье в иерархии жизненных ценностей /Ср/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.4	Сохранение и защита экосистем и популяций /Ср/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

1.5	Физиологические аспекты здоровья человека /Лек/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.6	Исследование физиологических механизмов адаптации организма к низким и высоким температурам (анализ практической ситуации) /Пр/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.7	Анатомо-физиологические особенности человека в разные возрастные периоды /Ср/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.8	Наследственные болезни и медикогенетическое консультирование /Ср/	3	1	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.9	Питание и здоровый образ жизни /Лек/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.10	Влияние факторов внешней среды на реализацию генотипа и фенотипа /Пр/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.11	Опасности природных компонентов пищевой продукции /Ср/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.12	Источники ГМО. Влияние ГМО на здоровье человека /Ср/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.13	Основные понятия микробиологии, эпидемиологии и иммунологии /Лек/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.14	Биологические ритмы и их адаптивная роль в антропогенных экосистемах (анализ практической ситуации) /Пр/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.15	Иммунитет и механизмы обеспечения гомеостаза /Ср/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.16	Закаливание организма. Показания и противопоказания /Ср/	3	1	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

1.17	Экологические аспекты вредных привычек /Лек/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.18	Антропогенные факторы среды и их влияние на организм человека /Пр/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.19	Физиологические механизмы негативного влияния на организм человека гиподинамии /Ср/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.20	Венерические болезни. Распространение болезни и профилактика /Ср/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.21	Понятие о стрессе и методах его профилактики /Лек/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.22	Влияние биотических факторов среды на организм человека /Пр/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.23	Психофизическое и социальное здоровье человека /Ср/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.24	Резервы организма и выносливость /Ср/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
	Раздел 2. Социально-экологические проблемы населения и организация лечебно-профилактической помощи						
2.1	Основные направления государственной политики по здравоохранению /Лек/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.2	Определение питательных веществ, необходимых организму человека /Пр/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.3	Биологический возраст. Основы профилактики старения /Ср/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.4	Социальная медицина в структуре здравоохранения /Ср/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

2.5	Внешние и внутренние повреждения тела человека и первая помощь /Лек/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.6	Социально-демографические проблемы в экологии Человека /Пр/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.7	Особенности оказания медицинской помощи женщинам и детям в России и за рубежом /Ср/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.8	Общие принципы социальной защиты лиц пожилого возраста, инвалидов /Ср/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.9	Диспансеризация населения страны. Стационарная медицинская помощь /Ср/	3	2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.10	Самостоятельная проработка разделов, работа в библиотеке, подготовка к текущему контролю /Ср/	3	7,8	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.11	Сдача зачета по дисциплине /ИКР/	3	0,2	УК-7.2 УК-6.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в устной форме по вопросам.
Вопросы к зачету:
1.Популяционное здоровье и основные подходы к его оценке.
2.Формирование, сохранение и управление здоровьем в жизни человека.
3.Основные направления формирования здорового образа жизни.
4.Питание и здоровье человека.
5.Роль личной гигиены в сохранении здоровья человека.
6.Физическая подготовка и здоровье человека.
7.Влияние природно-экологических факторов на здоровье человека.
8.Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека.
9.Показатели индивидуального здоровья человека.
10.Физиология крови и сердца.
11.Физиология дыхания.
12.Пищеварение, обмен веществ и энергии.
13.Факторы риска для здоровья человека.
14.Инфекционные заболевания, пути передачи, профилактика.
15.Иммунитет, виды, поддержание иммунитета.
16.Факторы, способствующие появлению и развитию вредных привычек.
17.Характеристика видов алкогольного опьянения.
18.Специфичность стадий наркотического опьянения.
19.Причины формирования наркомании.
20.Влияние никотина на нервную систему организма, последствия курения.
21.Психоактивные вещества, характеристика и применение.
22.Общая характеристика основных противоэпидемических мероприятий: дезинфекции, дезинсекции, дератизации.
23.Демографические проблемы в России.
24.Пропаганда активного долголетия и здорового образа жизни.
25.Стресс, виды, причины возникновения, профилактика

26.Охрана здоровья населения и основные принципы здравоохранения.
27.Медицинское страхование граждан.
28.Особенности организации первой медицинской помощи.
29.Реанимационные мероприятия у детей и взрослых.
30.Влияние биотических факторов среды на здоровье человека.

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация разбита на два блока. В первом блоке в рамках текущей аттестации студентами выполняется реферат. Выбор темы осуществляется в соответствии с номером списка группы. Максимальное количество – 17 баллов.
Примерные темы реферата
1.Гигиена в профессиональной деятельности (в соответствии с направлением подготовки студента).
2.Курение. Профилактика курения.
3.Алкоголизм. Профилактика алкоголизма.
4.Наркомания. Профилактика наркомании.
5.Инфекционные заболевания. Профилактика заболевания.
6.Физическое развитие и акселерация.
7.Старение организма и продолжительность жизни в России.
8.Старение организма и продолжительность жизни в мире. Биологический возраст.
9.Причины и последствия роста численности человечества. Проблема голода.
10.Экологические особенности вида - человек разумный.
11.Экологические потребности человека и их биологические причины.
12.Причины и последствия урбанизации.
13.Качество медицинского обеспечения и здоровье человека.
14.Условия и образ жизни человека в 21 веке.
15.Особенности возрастной гигиены.
16.Характеристика возрастного травматизма и первая помощь при них.
17.Гигиена и здоровье человека.
18.Генетические факторы и здоровье человека.
19.Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания для сохранения здоровья человека.
20.Иммунитет и здоровье человека.
21.Наиболее опасные вирусы и микроорганизмы современности.
22.Достоинства и недостатки диет для развития организма.
23.Гиподинамия в 21 веке.
24.Компьютеризация – как экологический фактор.
25.Мировые эпидемии.
26.Выделение. Физиология почек.
27.Активное долголетие и здоровый образ жизни.
28.Железы внутренней секреции.
29.Вегетативная нервная система.
30.Физиология центральной нервной системы.
31.Влияние климатических факторов окружающей среды на функциональное состояние ведущих адаптационных систем организма.
32.Социальная адаптация и ее зависимость от типологических особенностей высшей нервной деятельности.
33.Социально детерминированные экологические ниши.
34.Моделирование и прогнозирование изменений экологической ситуации как неотъемлемый аспект научных исследований экологии человека.
35.Особенности биоритмов у людей, проживающих в разных условиях.
Для подготовки презентации к реферату, обучающемуся необходимо использовать Power Point. Количество слайдов презентации к реферату – не более 10.
Контрольная работа выполняется студентами во втором блоке текущей аттестации.
Она состоит из двух частей: практической ситуации и тестовой работы.
Практические (ситуационные) задания (Часть 1).
Задача 1. Учитывая вид вашей трудовой деятельности, возраст, пол, укажите суточную калорийность пищевых продуктов, необходимую для поддержания высокой работоспособности.
Перечислите продукты, входящие в ваш суточный рацион питания и распределите их (завтрак, обед и ужин) по калорийности и энергетической ценности в процентах. Дайте определение термину «обмен веществ».
Задача 2. Женщина в возрасте 38 лет планирует беременность. Врач женской консультации, собирая сведения о ней, отмечает следующее:
1)отсутствие функциональных отклонений органов и систем, обеспечивающих репродуктивную функцию;
2)избыток массы тела (ожирение 1 - й степени);
3)в акушерском анамнезе - привычное невынашивание.
К какой группе здоровья относится женщина? Дайте определение термина «репродуктивное здоровье». Определите, показано ли этой пациентке медико-генетическое консультирование.
Задача 3. Мужчина 39 лет занимает должность начальника отдела кадров. Его рост 178 см, вес 89 кг. Тип телосложения - астенический.
Перечислите морфологические признаки телосложения человека с астеническим типом. Определите степень ожирения, если она имеет место в данном случае. Дайте определение термину «идеальный вес».
Задача 4. Сосчитайте пульс в спокойном состоянии (сидя). Затем сделайте 20 приседаний с вытянутыми руками и сразу же

сосчитайте пульс за 15 секунд, умножив полученный результат на 4. Дождитесь, когда закончится период восстановления пульса (приблизительно через 3 минуты) и вновь сосчитаете частоту сердечных сокращений.
Оценка результатов: частота сердечных сокращений в возрастной группе 17 лет и старше - 60-80 ударов в минуту; период восстановления частоты сердечных сокращений - 3 минуты.
Укажите, от чего зависит частота сердечных сокращений. Определите разницу показателей частоты сердечных сокращений после физической нагрузки и периода восстановления. Сделайте вывод о состоянии вашей сердечно-сосудистой системы.
Задача 5. При осуществлении врачебного контроля за физическим воспитанием студентов у 22 человек из группы росто-весовые параметры соответствуют норме. У студента Петрова при росте 185 см масса (вес) тела 79 кг. Тип телосложения - гиперстенический.
Дайте определение термину «нормальная масса тела». Определите, есть ли избыток или недостаток массы тела в этом случае. Укажите, каким образом определить нормальную массу тела с такими росто-весовыми показателями.
Тестовые задания (Часть 2)
1. Какому определению соответствует понятие «профилактика»?
а)усилия, направленные на непосредственную причину заболевания;
б)выявление причин заболеваний, их искоренение и предупреждение;
в)социально-гигиенические установки, направленные на преодоление факторов риска заболеваний.
2. Какому определению соответствует понятие «здравоохранение»?
а)система государственных и общественных мероприятий по предупреждению заболеваний и лечению заболевших;
б)обеспечение нормального функционирования всех медицинских учреждений;
в)система деятельности больниц, направленная на сохранение и укрепление здоровья населения.
3. Какую сумму государство должно потратить на 1 человека, чтобы средняя продолжительность жизни увеличилась на 1 год?
а)500 долл.;
б)1000 долл.;
в)100 долл.
4. Какова самая главная негативная черта современного демографического кризиса в России?
а)высокая заболеваемость туберкулезом;
б)смертность населения, особенно в трудоспособном возрасте;
в)рост числа бездетных семей.
5. Какие из перечисленных факторов положительно влияют на здоровый образ жизни?
а)несбалансированное питание, употребление алкоголя;
б)нарушение профилактических мероприятий, низкое качество медицинской помощи;
в)активная жизненная позиция, полноценный отдых, сбалансированное питание.
6. Какое из перечисленных мероприятий нельзя отнести к первичной профилактике?
а)вакцинация;
б)здоровый образ жизни;
в)диспансеризация больных.
7. Какое определение соответствует понятию «рациональное питание»?
а)питание, сбалансированное по содержанию белков, жиров, углеводов;
б)питание, сбалансированное только в энергетическом отношении и в зависимости от рода деятельности;
в)питание, сбалансированное в энергетическом отношении и по содержанию белков, жиров углеводов в зависимости от пола, возраста, рода деятельности.
8. Кто является возбудителем сифилиса?
а)стафилококк;
б)бледная трепонема;
в)чесоточный клещ.
9. Какова средняя суточная потребность в жирах (в граммах)?
а)400-500;
б)60-80;
в)80-100.
10. На сколько процентов зависит здоровье человека от образа жизни?
а)20-25%;
б)5-55%;
в)10-15%.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Конспект лекций,задания для практических работ,самостоятельные работы в форме реферата, ситуационных задач и тестовых заданий, вопросы к зачету.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Баулин, С. И.	Физиология человека: учебное пособие	Саратов: Саратовский государственный технический университет имени Ю.А. Гагарина, ЭБС АСВ, 2015	http://www.iprbookshop.ru/76528.html
Л1.2	Прохоров Б.Б., Черковец М.В.	Общая экология человека: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016	http://znanium.com/go.php?id=522979
Л1.3	Зименкова Ф.Н.	Питание и здоровье: Учебное пособие	Москва: Московский педагогический государственный университет, 2014	http://znanium.com/catalog/document?id=25068
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Бурак, И. И., Сычик, С. И., Шевчук, Л. М., Бортновский, В. Н., Григорьева, С. В., Гузик, Е. О., Дроздова, Е. В., Зятиков, Е. С., Ильюкова, И. И., Итпаева-Людчик, С. Л., Миклис, Н. И., Николаенко, Е. В., Соколов, С. М., Суворова, И. В., Федоренко, Е. В., Филонов, В. П., Филонюк, В. А., Хайрулина, С. И., Шевляков, В. В., Щербинская, И. П., Юркевич, А. Б., Бурак, И. И., Сычик, С. И., Шевчук, Л. М.	Гигиена и экология человека: учебное пособие	Минск: Вышэйшая школа, 2015	http://www.iprbookshop.ru/48002.html
Л2.2	Бароненко В. А., Рапопорт Л. А.	Здоровье и физическая культура студента: Учебное пособие	Москва: Издательский дом "Альфа-М", 2014	http://znanium.com/go.php?id=432358
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"				
Э1	Баулин С.И. Физиология человека [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.И. Баулин. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Саратовский государственный технический университет имени Ю.А. Гагарина, ЭБС АСВ, 2015. — 176 c.			

Э2	Общая экология человека: Учебник / Б.Б. Прохоров, М.В. Черковец. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 424 с.
Э3	Питание и здоровье: Учебное пособие / Зименкова Ф.Н. - М.:МПГУ, 2014. - 168 с.
Э4	Гигиена и экология человека [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.И. Бурак [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Вышэйшая школа, 2015. — 272 c.
Э5	Здоровье и физическая культура студента: Учебное пособие / В.А. Бароненко, Л.А. Рапопорт. - 2-е изд., перераб. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 336 с.
Э6	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете : методические указания. – Ростов-на -Дону : Донской гос. тех. ун-т, 2018. – 24 с.
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.
6.3.1.3	
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс.Ставропольский край // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащена: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: телевизор SAMSUNG N409, проектор BENQ, ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран DINON; наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, в том числе: наглядные пособия «Скелет человека», «Пищеварительная система человека»; лабораторное оборудование разной степени сложности, в том числе: аспиратор отбора проб воздуха М-822; индикатор напряженности электромагнитного поля «SOEKS»NUC-078 «Импульс», РН метр PH025N, шумомер AR844; AZ8922, шумомер профессиональный цифровой с RS232 и подсветкой, дозиметр + нитрат тестер «SOEKS», динамометр, ростомер; спирометр сухой портативный, весы напольные медицинские электронные, приборы для измерения артериального давления (механический), термометр ртутный, термометр электронный, рефрактометр ИРФ-470, термометр жидкостный (0-100 град.); набор ареометров АОН-1; набор реактивов № 22ВС «Индикаторы», Микроскоп медицинский БИОМЕД-2,комплект фиксированных препаратов, предметные стекла для микроскопов;
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций оборудовано: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.
В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Основы функционирования систем сервиса

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **6 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 216
в том числе:
аудиторные занятия 96
самостоятельная работа 83,8
часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 4
зачеты 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	3		4		Итого	
Недель	17 3/6		16 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16	32	32
Лабораторные	16	16	16	16	32	32
Практические	16	16	16	16	32	32
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,3	0,3	0,5	0,5
В том числе инт.			10	10	10	10
Итого ауд.	48	48	48	48	96	96
Сам. работа	59,8	59,8	24	24	83,8	83,8
Часы на контроль			35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	108	108	108	108	216	216

Программу составил(и):

д.э.н., профессор, В.А.Фурсов _____

Рецензент(ы):

Зам.директора ООО Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», О.В.Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины

Основы функционирования систем сервиса

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цль дисциплины - дать теоретические и практические знания студентам, позволяющие проводить анализ основ функционирования систем сервиса.
1.2	Задачи дисциплины:
1.3	- формирование у студентов принципов и методов проектирования систем сервиса;
1.4	- изучение анализа надежности систем сервиса;
1.5	- освоение студентами современного оборудования;
1.6	- формирование у студентов практических навыков выбора оптимальных решений при проектировании систем сервиса.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Сервисная деятельность
2.1.2	Региональная стратегия развития сервиса
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Технические средства предприятий сервиса
2.2.2	Проектирование услуг на предприятиях сервиса

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-5.2: Применяет информационно-технологические инновации, связанные с внедрением нового программного обеспечения, автоматизацией процессов, новых технических и технологических решений	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания инновационной деятельности и новых технологий, автоматизации процессов осуществления сервисной деятельности
Уровень 2	общие, но не структурированные знания инновационной деятельности и новых технологий, автоматизации процессов осуществления сервисной деятельности
Уровень 3	сформированные знания инновационной деятельности и новых технологий, автоматизации процессов осуществления сервисной деятельности
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения использовать новые технологии и возможности автоматизации процессор в сервисной деятельности
Уровень 2	частично освоенные умения использовать новые технологии и возможности автоматизации процессор в сервисной деятельности
Уровень 3	сформированные умения использовать новые технологии и возможности автоматизации процессор в сервисной деятельности
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки внедрения в технологические процессы достижения автоматизации
Уровень 2	частично освоенные навыки внедрения в технологические процессы достижения автоматизации
Уровень 3	сформированные навыки внедрения в технологические процессы достижения автоматизации

ПК-1.2: Участвует в разработке системы клиентских отношений	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания особенностей клиентских отношений в сервисной деятельности
Уровень 2	общие, но не структурированные знания особенностей клиентских отношений в сервисной деятельности
Уровень 3	сформированные знания особенностей клиентских отношений в сервисной деятельности
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения организовывать процесс коммуникации и взаимодействия с клиентами сервисных услуг
Уровень 2	частично освоенные умения организовывать процесс коммуникации и взаимодействия с клиентами сервисных услуг
Уровень 3	сформированные умения организовывать процесс коммуникации и взаимодействия с клиентами сервисных услуг
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки построения взаимодействия клиента и сервисного предприятия

Уровень 2	частично освоенные навыки построения взаимодействия клиента и сервисного предприятия
Уровень 3	сформированные навыки построения взаимодействия клиента и сервисного предприятия

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	основы системы клиентских отношений
3.1.2	инновации в сервисе, существующее программное обеспечение в сфере сервиса
3.2	**Уметь:**
3.2.1	организовывать процесс коммуникации и взаимодействия с клиентами сервисных услуг
3.2.2	применять программно-технологические инновации при организации сервисного обслуживания, использовать программное обеспечение в сфере сервиса
3.3	**Владеть:**
3.3.1	навыками построения взаимодействия клиента и сервисного предприятия
3.3.2	навыками использования программных продуктов и технологических инноваций при организации сервисного обслуживания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1. Прикладная механика						
1.1	Основные понятия и определения статики /Лек/	3	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
1.2	Произвольная плоская система сил. Момент силы относительно точки. Пара сил. /Лаб/	3	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э6 Э7	0	
1.3	Аксиомы статики /Пр/	3	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э6 Э7	0	
1.4	Основные понятия и определения статики /Ср/	3	4	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э6 Э7	0	
1.5	Равновесие сил. Пара сил. /Лек/	3	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э6 Э7	0	
1.6	Аналитический способ задания и сложения сил.Связи и их реакции. /Лаб/	3	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э6 Э7	0	
1.7	Аналитический способ задания и сложения сил.Связи и их реакции. /Пр/	3	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э6 Э7	0	
1.8	Равновесие сил. Пара сил. /Ср/	3	4	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э6 Э7	0	
1.9	Кинематика точки и твердого тела /Лек/	3	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.2 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э3 Э5 Э6 Э7	0	
1.10	Скорость и ускорение точки при естественном способе задания движения. /Лаб/	3	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э6 Э7	0	
1.11	Скорость и ускорение точки при естественном способе задания движения. /Пр/	3	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.12	Кинематические характеристики точки /Ср/	3	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э6 Э7	0	

1.13	Поступательное и вращательное движение твердого тела /Лек/	3	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э6 Э7	0	
1.14	Основные кинематические характеристики поступательного и вращательного движений твёрдого тела. /Лаб/	3	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э6 Э7	0	
1.15	Основные кинематические характеристики поступательного и вращательного движений твёрдого тела. /Пр/	3	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э6 Э7	0	
1.16	Поступательное и вращательное движение твердого тела /Ср/	3	7	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
1.17	Динамика точки и твердого тела /Лек/	3	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
1.18	Задачи динамики для свободной и несвободной материальной точки /Лаб/	3	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
1.19	Задачи динамики для свободной и несвободной материальной точки /Пр/	3	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
1.20	Общие теоремы динамики, аналитическая динамика, теория удара. /Ср/	3	12	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
1.21	Работа. Мощность. Энергия /Лек/	3	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
1.22	Примеры вычисления работы сил /Лаб/	3	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
1.23	Примеры вычисления работы сил /Пр/	3	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
1.24	Примеры вычисления работы сил /Ср/	3	12	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
1.25	Основные понятия сопротивления материалов /Лек/	3	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
1.26	Определение внутренних усилий при растяжении-сжатии, кручении и изгибе /Лаб/	3	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
1.27	Определение внутренних усилий при растяжении-сжатии, кручении и изгибе /Пр/	3	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
1.28	Метод сечений /Ср/	3	12	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
1.29	Машины и механизмы. Структурный анализ и синтез механизмов /Пр/	3	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
1.30	Изучение конструкций приводных станций, применяемых в машиностроительном оборудовании /Лаб/	3	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
1.31	Кинематический, динамический и силовой анализ /Ср/	3	6,8	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
1.32	Особенности проектирования изделий. Принципы инженерных расчетов /Лек/	3	2	ПК-1.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	

1.33	Прием зачета /ИКР/	3	0,2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
	Раздел 2. Электротехника и электроника						
2.1	Электромагнитные устройства. Трансформаторы /Лек/	4	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
2.2	Расчет параметров трансформатора /Пр/	4	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
2.3	Режимы работы трансформаторов /Лаб/	4	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
2.4	Машины постоянного тока /Лек/	4	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
2.5	Расчет машин постоянного тока /Пр/	4	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
2.6	Характеристики машин постояного тока /Лаб/	4	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
2.7	Электрические машины постоянного тока /Ср/	4	12	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
2.8	Асинхронные машины (лекция-дискуссия) /Лек/	4	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
2.9	Расчет асинхронных машин /Пр/	4	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
2.10	Характеристики асинхроных машин /Лаб/	4	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
2.11	Асинхронные машины переменного тока /Ср/	4	6	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
2.12	Синхронные машины (лекция-дискуссия) /Лек/	4	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
2.13	Расчет синхронных машин (решение проблемных задач) /Пр/	4	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
2.14	Характеристики синхронных машин /Лаб/	4	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
2.15	Элементная база электронных устройств /Лек/	4	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
2.16	Электронно-дырочный переход и его свойства (решение проблемных задач) /Пр/	4	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
2.17	Полупроводниковые приборы /Лаб/	4	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
2.18	Полупроводниковые элементы /Ср/	4	6	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
2.19	Источники вторичного питания /Лек/	4	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	

2.20	Расчет выпрямителя /Пр/	4	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
2.21	Стабилизаторы напряжения и тока /Лаб/	4	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
2.22	Усилители электрических сигналов /Лек/	4	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
2.23	Расчет электронных усилителей и генераторов (решение проблемных задач) /Пр/	4	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
2.24	Импульсные и автогенераторные устройства /Лаб/	4	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
2.25	Основы цифровой и микроэлектроники /Лек/	4	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
2.26	Расчет параметров микросхемы /Пр/	4	2	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
2.27	Параметры комбинационного логического устройства /Лаб/	4	2	ПК-1.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э5 Э7	0	
2.28	Подготовка к сдаче экзамена /ИКР/	4	0,3	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.29	Промежуточная аттестация /Экзамен/	4	35,7	ПК-5.2	Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в устной форме по вопросам.
Вопросы к зачету:
1.Аксиомы статики.
2.Связи и их реакции.
3.Геометрический способ сложения сил.
4.Равновесие системы сходящихся сил.
5.Момент силы относительно центра или точки.
6.Пара сил. Момент пары.
7.Приведение плоской системы сил к данному центру.
8.Условия равновесия произвольной плоской системы сил.
9.Равновесие системы тел.
10.Законы трения скольжения.
11.Равновесие при наличии трения.
12.Трение качения и верчения.
13.Момент пары сил как вектор.
14.Приведение пространственной системы сил к данному центру.
15.Сложение параллельных сил. Центр параллельных сил.
16.Центр тяжести твердого тела.
17.Способы задания движения точки.
18.Вектор скорости точки.
19.Вектор ускорения точки.
20.Поступательное и вращательное движения твердого тела.
21.Угловая скорость и угловое ускорение.
22.Скорости и ускорения точек вращающегося тела.
23.Плоскопараллельное движение твердого тела.
24.Определение скоростей точек плоской фигуры.
25.Определение ускорений точек плоской фигуры.
26.Сложное движение точки.
27.Теорема сложения скоростей.

28.Теорема сложения ускорений. Ускорение Кориолиса.
29.Сложное движение твердого тела.
30.Законы динамики.
31.Дифференциальные уравнения движения точи.
32.Относительное движение материальной точки.
33.Общие теоремы динамики точки.
34.Количество движения.
35.Импульс силы.
36.Работа силы.
37.Мощность.
38.Потенциальная энергия
39.Кинетическая энергия
40.Механическая система. Силы внешние и внутренние.
41.Масса системы.
42.Дифференциальные уравнения движения системы.
43.Закон сохранения движения центра масс.
44.Количество движения системы.
45.Главный момент количеств движения системы.
46.Кинетическая энергия системы. Теорема Кенига.
47.Задачи и методы сопротивления материалов
48.Связи и опорные устройства
49.Внешние и внутренние силы. Метод сечений
50.Напряжения
51.Перемещения и деформации
52.Виды испытаний материалов
53.Классификация механизмов, узлов и деталей машин
54.Резьбовые соединения
55.Фрикционно-винтовые (клеммовые) соединения
56.Передача винт – гайка
57.Шпоночные и шлицевые соединения
58.Соединения деталей с натягом
59.Сварные соединения
60.Кинематические и силовые соотношения в передачах
61.Прямозубые цилиндрические передачи
62.Косозубые цилиндрические передачи
63.Конические зубчатые передачи
64.Червячные передачи
65.Волновые зубчатые передачи
66.Планетарные зубчатые передачи
67.Критерии работоспособности и расчет ременной передачи
68.Критерий работоспособности и расчет цепных передач
69.Расчетные нагрузки и методы расчета валов и осей
70.Подшипники скольжения
71.Подшипники качения
72.Классификация и порядок выбора муфт
73.Содержание и порядок конструирования
74.Основные требования, предъявляемые к машине на стадии проектирования
75.Оценка экономической эффективности разрабатываемой машины
76. Перечень и характеристика научно-технической информации,необходимой для осуществления сервисного обслуживания

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры. Перед экзаменом студенту необходимо полностью выполнить все задания к практическим занятиям, подготовить и защитить доклад. При наличии задолженности по текущей аттестации по данной дисциплине студент к экзамену не допускается. Экзамен по дисциплине предусмотрен в устной форме по билетам.

Вопросы к экзамену:

1. Принципы преобразования электрической энергии
2. Назначение и принцип действия трансформатора
3. Классификация трансформаторов
4. Устройство трансформатора
5. Режимы работы трансформаторов
6. Потери и КПД трансформатора
7. Трёхфазные трансформаторы, схемы и группы соединения обмоток
8. Автотрансформаторы и измерительные трансформаторы
9. Электрическая машина постоянного тока
10. Принцип действия генератора и двигателя постоянного тока
11. Устройство коллекторной машины постоянного тока
12. Электродвижущая сила и электромагнитный момент машины постоянного тока
13. Способы возбуждения машин постоянного тока

14. Основные характеристики генераторов постоянного тока
15. Двигатели постоянного тока, пуск в ход двигателя постоянного тока
16. Механическая и рабочая характеристики двигателя постоянного тока
17. Потери и КПД машин постоянного тока
18. Устройство и принцип действия асинхронных машин
19. Режимы работы асинхронной машины
20. Потери и КПД асинхронного двигателя
21. Электромагнитный момент и механическая характеристика асинхронного двигателя
22. Пуск асинхронных двигателей
23. Рабочие характеристики асинхронного двигателя
24. Регулирование частоты вращения асинхронных двигателей
25. Устройство и принцип действия синхронной машины
26. Возбуждение синхронных машин
27. Параллельная работа синхронных генераторов
28. Потери и КПД синхронных машин
29. Пуск трехфазного синхронного двигателя
30. Турбогенераторы. Гидрогенераторы
31. Основные режимы работы электропривода
32. Выбор мощности электродвигателя
33. Управление электроприводом
34. Электронно-дырочный переход и его свойства
35. Полупроводниковые диоды
36. Биполярные транзисторы
37. Полевые транзисторы
38. Тиристоры
39. Интегральные микросхемы
40. Оптоэлектронные устройства
41. Индикаторные приборы
42. Принципы построения источников вторичного электропитания
43. Классификация ИВЭП
44. Выпрямители: классификация и основные параметры
45. Управляемый выпрямитель
46. Стабилизаторы напряжения и тока
47. Сглаживающие фильтры
48. Классификация и основные характеристики усилителей электрических сигналов
49. Принцип действия усилителя электрических сигналов
50. Обратные связи в усилителях электрических сигналов
51. Дифференциальный каскад
52. Операционные усилители
53. Импульсные усилители мощности
54. Автогенераторные устройства
55. Диоды, триоды, тетроды и пентоды
56. Газоразрядные приборы
57. Понятие о фотоэлектронных приборах и устройствах
58. Интегрирующие и дифференцирующие цепи
59. Логические элементы
60. Ограничители электрических сигналов
61. Счетчики, регистры, сумматоры
62. Запоминающие устройства – триггеры
63. Аналого-цифровые преобразователи
64. Цифро-аналоговые преобразователи
65. Программируемые устройства. Микропроцессоры
66. Регистрирующие приборы и устройства
67. Классификация электроизмерительных приборов
68. Погрешности электрических измерений и классы точности приборов
69. Электронные и цифровые измерительные приборы
70. Измерение неэлектрических величин

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация студентов проводится преподавателями, ведущими практические занятия по дисциплине в форме оценивания доклада.
Доклад должен включать введение, основную часть и заключение.
Введение должно содержать обоснование актуальности выбранной темы, краткую характеристику современного состояния рассматриваемого вопроса.
Указываются цель и задачи работы, объект исследования, выполненные разработки и элементы новизны, привнесенные в процессе написания работы. Перечисляются проблемы, которые необходимо решить в рамках выбранной темы.
Основная часть доклада должна содержать вопросы, предусмотренные в плане работы. Описываются теоретические положения, раскрывающие сущность рассматриваемой проблемы, анализируются собранные материалы,

характеризующие практическую сторону объекта исследования. Этот раздел работы следует иллюстрировать таблицами, схемами (диаграммами), фотографиями, проспектами и другими материалами.
В заключении должны быть отражены выводы и предложения, полученные в результате предшествующей работы. Их следует формулировать четко и по пунктам.
Список литературы включает составленный в алфавитном порядке перечень современных законодательных и нормативных актов, актуальной учебной, научной литературы, научных статей, статистических сборников и прочих использованных источников за последние три года.
Темы докладов:
Уровень 1
1. Кинематический и силовой расчёт передачи вращательного движения
2. Расчёт на прочность сварного соединения встык.
3. Расчёт на прочность сварного соединения внахлёстку.
Уровень 2
4. Расчет незатянутого винтового соединения, нагруженного осевой силой.
5. Расчет затянутого винтового соединения (болт затянут, внешняя нагрузка отсутствует).
Уровень 3
6. Расчет резьбового соединения нагруженного силами, сдвигающими детали в плоскости стыка, винт поставлен с зазором.
7. Расчет резьбового соединения нагруженного силами, сдвигающими детали в плоскости стыка, винт поставлен без зазора.
8. Научно-техническая информация,необходимая для осуществления сервисного обслуживания

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Курс лекций, практические задания, комплект тестов, темы докладов, вопросы к зачету и к экзамену

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Мальшина, Н. А.	Моделирование и оптимизация процессов и систем сервиса: учебное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2019	http://www.iprbookshop.ru/79773.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	А.С.	Основы функционирования систем сервиса. Часть 1. Системы сервиса и надежность их функционирования: учеб. пособие	, 2005	https://ntb.donstu.ru/content/osnovy-funkcionirovaniya-sistem-servisa-chast-1-sistemy-servisa-i-nadezhnost-ih-funkcionirovaniya

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.2	А.С.	Основы функционирования систем сервиса. Часть 2. Кинематические характеристики механизмов: учеб. пособие	, 2005	https://ntb.donstu.ru/content/osnovy-funkcionirovaniya-sistem-servisa-chast-2-kinematicheskie-harakteristiki-mehanizmov
Л2.3	А.С.	Основы функционирования систем сервиса. Часть 3. Типы передач, виды передаточных механизмов и их характеристики: учеб. пособие	, 2005	https://ntb.donstu.ru/content/osnovy-funkcionirovaniya-sistem-servisa-chast-3-tipy-peredach-vidy-peredatochnyh-mehanizmov-i-ih-harakteristiki
Л2.4	А.С.	Основы функционирования систем сервиса. Часть 4. Типы соединения деталей: учеб. пособие	, 2005	https://ntb.donstu.ru/content/osnovy-funkcionirovaniya-sistem-servisa-chast-4-tipy-soedineniya-detaley
Л2.5	Советов В. М., Артюшенко В. М.	Основы функционирования систем сервиса: Учебное пособие	Москва: Издательский дом "Альфа-М", 2014	http://znanium.com/go.php?id=427170
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	А.С.	Основы функционирования систем сервиса. Часть 1.: практикум	, 2011	https://ntb.donstu.ru/content/osnovy-funkcionirovaniya-sistem-servisa-chast-1-praktikum
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"				
Э1	Моделирование и оптимизация процессов и систем сервиса Учебное пособие Мальшина Н. А. Саратов: Вузовское образование 2019 127 c.			

Э2	Основы функционирования систем сервиса. Часть 1. Системы сервиса и надежность их функционирования учеб. пособие А.С. 2005
Э3	Основы функционирования систем сервиса. Часть 2. Кинематические характеристики механизмов учеб. пособие А.С. 2005
Э4	Основы функционирования систем сервиса. Часть 3. Типы передач, виды передаточных механизмов и их характеристики учеб. пособие А.С. 2005
Э5	Основы функционирования систем сервиса. Часть 4. Типы соединения деталей учеб. пособие А.С. 2005
Э6	Основы функционирования систем сервиса Учебное пособие Советов В. М., Артюшенко В. М. Москва: Издательский дом "Альфа-М" 2014 624 с.
Э7	Основы функционирования систем сервиса. Часть 1. практикум А.С. 2011
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus
6.3.1.3	
6.3.1.4	
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	К-208
7.2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации
7.3	(Специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: ноутбук ASUS X53U;, демонстрационный экран PROJECTA; наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий)
7.4	В-202
7.5	Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций
7.6	(специализированная мебель;
7.7	технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.
В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Санитария и гигиена на предприятиях питания

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 39,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	3		Итого	
Недель	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	39,8	39,8	39,8	39,8
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

к.э.н., Доцент, Семенова Л.В. _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент», Попова Г.Д. _____

Директор ООО «МС-К», Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины
Санитария и гигиена на предприятиях питания

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Изучение санитарно-гигиенических норм РФ и разработка мероприятий по защите пищевых продуктов от влияния вредных факторов внешней среды; мероприятий по профилактике возникновение инфекционных и не инфекционных заболеваний; формирование у студентов способности создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.01
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Экология здоровья
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Биохимия с основами микробиологии
2.2.2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-8.2: Обеспечивает безопасные и комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты	
Знать:	
Уровень 1	Частичные безопасные и комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты
Уровень 2	Безопасные и комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты
Уровень 3	Расширенный круг безопасных и комфортных условий труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты
Уметь:	
Уровень 1	Обеспечивать частичные безопасные и комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты
Уровень 2	Обеспечивать безопасные и комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты
Уровень 3	Обеспечивать расширенный круг безопасных и комфортных условий труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты
Владеть:	
Уровень 1	Навыками обеспечения частичных безопасных и комфортных условий труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты
Уровень 2	Навыками обеспечения безопасных и комфортных условий труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты
Уровень 3	Навыками обеспечения расширенного круга безопасных и комфортных условий труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Как создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Понятие и источники санитарии и гигиены. Санитарный надзор (интерактивная лекция) /Лек/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

1.2	Класификация и нормативная документация предприятий питания /Пр/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.3	Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов (Часть 1) /Ср/	3	5	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.4	Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы. Принципы профилактики /Лек/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.5	Исследование питьевой воды /Пр/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.6	Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов (Часть 2) /Ср/	3	5	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.7	Гигиенические характеристики факторов внешней среды /Лек/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.8	Изучение органолептических показателей качества питьевой воды /Пр/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.9	Микрофлора сырья, используемого для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий /Ср/	3	5	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.10	Гигиенические требования к размещению и планировке предприятий /Лек/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.11	Санитарный режим предприятий общественного питания и методы его контроля /Пр/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.12	Гигиенические характеристики факторов внешней среды /Ср/	3	5	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.13	Санитарно-гигиенические требования к благоустройству предприятий /Лек/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.14	Способы обработки посуды, инвентаря и оборудования предприятия питания /Пр/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.15	Гигиенические требования к размещению и планировке предприятий /Ср/	3	5	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.16	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию и содержанию предприятий /Лек/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.17	Гигиеническая экспертиза материалов, контактирующих с пищевыми продуктами /Пр/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.18	Санитарно-гигиенические требования к благоустройству предприятий /Ср/	3	5	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.19	Санитарные требования к сырью и кулинарной продукции /Лек/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.20	Органолептическое исследование вытяжек модельных растворов /Пр/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.21	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию и содержанию предприятий /Ср/	3	5	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.22	Микрофлора сырья для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий /Лек/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

1.23	Санитарно-эпидемиологическое обследование предприятий общественного питания /Пр/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.24	Санитарные требования к производству, хранению, реализации и качеству кулинарной продукции /Ср/	3	4,8	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.25	Прием зачета /ИКР/	3	0,2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в устной форме по вопросам.
Вопросы к зачету:
1. Микрофлора сырья растительного происхождения
2. Микрофлора сырья животного происхождения
3. Санитарные требования к транспортировке сырья и продуктов питания
4. Санитарные требования к приему сырья и пищевых продуктов
5. Санитарные требования к хранению сырья и пищевых продуктов
6. Санитарные требования к обработке сырья и производству кулинарной продукции
7. Требования к раздаче блюд и отпуску кулинарной продукции
8. Предмет и задачи санитарии и гигиены питания
9. Санитарное законодательство РФ
10. Санитарно-эпидемиологический надзор РФ
11. Контроль соблюдения санитарного законодательства
12. Понятие об инфекциях
13. Кишечные инфекции и их профилактика
14. Пищевые отравления, их профилактика
15. Понятие о зоонозных инфекциях и их профилактика
16. Понятие о гельминтозах
17. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата
18. Вредные примеси
19. Гигиенические требования к качеству питьевой воды
20. Гигиенические требования к выбору участка и генеральному плану
21. Гигиенические требования к планировке помещений
22. Требования к служебно-бытовым помещениям
23. Гигиенические требования к уборке помещений предприятий питания
24. Гигиенические требования к отделке помещений
25. Санитарно-гигиенические требования к вентиляции
26. Санитарно-гигиенические требования к отоплению
27. Санитарно-гигиенические требования к водоснабжению
28. Санитарно-гигиенические требования к канализации
29. Санитарно-гигиенические требования к освещению
30. Экологическая экспертиза предприятий питания и продуктов питания
31. Производственный контроль качества продукции предприятий питания и диагностика объектов сервиса
32. Понятие о микроорганизмах
33. Место и значение микробиологии в подготовке современного специалиста в сфере общественного питания
34. Основные этапы развития микробиологии. Работы Л. Пастера и Р. Коха, их значение
35. Основные принципы классификации микроорганизмов
36. Морфология микроорганизмов
37. Распространение микроорганизмов в природе
38. Температура среды: психофильные, мезофильные и термофильные микроорганизмы
39. Микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном и заморо-женном виде
40. Термоустойчивость вегетативных клеток и спор: пастеризация и стерилизация
41. Влияние влажности продукта и окружающей среды на микроорганизмы
42. Влияние концентрации веществ, распространенных в среде обитания микроорганиз-мов
43. Влияние различных излучений, использование УФ-лучей для дезинфекции воздуха
44. Антисептики, возможность их практического использования
45. Бактерионосительство, его вред. Понятие об инкубационном периоде заболевания
46. Понятие об иммунитете и его виды
47. Инфекционные заболевания, недопустимые у работников предприятий питания
48. Развитие санитарно-профилактической медицины
49. Допустимые величины показателей микроклимата на рабочих местах производствен-ных помещений предприятий питания
50. Дезинфекции
51. Моющие средства

52. Гигиенические требования к моющим средствам
53. Характеристика отдельных видов дезинфекционных средств
54. Алгоритм санитарно-гигиенической проверки предприятий питания
55. Химические средства дезинфекции
56. Физические средства дезинфекции
57. Физико-химические свойства моющих средств
58. Медицинские осмотры работников общественного питания
59. Гигиеническая экспертиза и ее роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов
60. Утилизация отходов предприятий питания

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация разбита на два блока. В первом блоке в рамках текущей аттестации студентами выполняется реферат. Выбор темы осуществляется в соответствии с номером списка группы. Максимальное количество – 11 баллов.
Примерные темы реферата
1. Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов питания
2. Основные факторы окружающей среды и их влияние здоровье человека
3. Гигиена питания
4. Гигиеническая культура человека
5. Гигиенические особенности организации питания в детских дошкольных учре-ждениях
6. Гигиенические особенности организации питания в школах
7. Гигиенические особенности организации питания в местах летнего отдыха
8. Гигиенические особенности организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях (санаториях и профилакториях)
9. Гигиенические особенности организации питания в промышленных предприятиях
10. Гигиенические требования к механическому оборудованию
11. Гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления столо-вой посуды
12. Гигиеническая оценка качества пищевых продуктов
13. Немикробные пищевые отравления
14. Антропонозы и зоонозы
15. Ботулизм. Характеристика возбудителя, клинические симптомы
16. Гигиенические требования к механическому, тепловому и холодильному оборудо-ванию
17. Дератизация. Профилактические и истребительные (механические и химические) меры борьбы с грызунами
18. Гигиена полимерных материалов для пищевой промышленности
19. Влияние окружающей среды на безопасность пищевых продуктов
20. Источники загрязнения пищевых продуктов химическими веществами промыш-ленного происхождения
21. Роль радионуклидов в загрязнении пищевых продуктов
22. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
23. Гигиеническая оценка консервированных продуктов
24. Гигиеническая оценка сырья и продуктов для детского питания
25. Гигиеническая оценка сырья и продуктов диетического питания
Для подготовки презентации к реферату, обучающемуся необходимо использовать Power Point. Количество слайдов презентации к реферату – не более 10.
Контрольная работа выполняется студентами во втором блоке текущей аттестации.
Примерные задания и вопросы для контрольной работы
1. Укажите рекомендуемый процент застройки участка:
А.60-70%; Б. 30-40%; В. 25-30%
2. Где следует расположить овощной цех:
А. Рядом с холодным цехом; Б.Рядом с горячим цехом; В. Рядом с загрузочной
3. Сколько ванн размещают в моечной столовой посуды (помимо посудомоечной машины)?
А. 3; Б. 4; В. 5
4. Сколько лет должно пройти после закрытия свалки, чтобы получить разрешение на строительство пищевого объекта на этом участке?
А. 10 лет; Б. 20 лет; В. 30 лет
5. В какое складское помещение рекомендуется производить загрузку непосредственно, минуя загрузочную?
А. В камеру мяса и рыбы; Б. В кладовую сухих продуктов; В. В кладовую овощей
6. На предприятии питания следует разделять потоки:
А. Готовой продукции и посуды; Б. Продуктов, персонала и посетителей; В. Мяса, рыбы, птицы
7. Укажите рекомендуемый процент озеленения участка:
А. Не менее 50%; Б. Не менее 30%; В. Не менее 20%
8. Какие помещения ПОП относятся к производственным?
А. Горячий цех и помещение зав. Производством; Б. Холодный цех и комната отдыха персонала; В. Раздаточная самообслуживания и буфет
9. На предприятии питания следует разделять потоки:
А. Готовой пищи и чистой посуды; Б. Готовой пищи и полуфабрикатов; В. Готовой пищи и посетителей
10. Какие помещения предприятия рекомендуется ориентировать на север?
А. Обеденные залы; Б. Кладовые; В. Холодный цех

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств
Конспект лекций, задания для практических работ, самостоятельные работы в форме реферата и контрольной работы, вопросы к зачету.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Линич Е. П., Сафонова Э. Э.	Санитария и гигиена питания	, 2018	https://e.lanbook.com/book/103192

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Бондарук, А. М., Дудчик, Н. В., Журихина, Л. Н., Коломиец, Н. Д., Сычик, С. И., Федоренко, Е. В., Сычик, С. И., Федоренко, Е. В.	Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие	Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017	http://www.iprbookshop.ru/67624.html
Л2.2	Мудрецова-Висс К.А., Дедюхина В.П.	Микробиология, санитария и гигиена: Учебник	Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2010	http://znanium.com/go.php?id=239995

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 188 с.
Э2	Микробиология, санитария и гигиена: Учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. - 400 с.
Э3	Гигиена и санитария общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. М. Бондарук, Н. В. Дудчик, Л. Н. Журихина [и др.] ; под ред. С. И. Сычик, Е. В. Федоренко. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 136 с.
Э4	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете : методические указания. – Ростов-на-Дону : Донской гос. тех. ун-т, 2018. – 24 с.

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Microsoft Windows (лицензионное ПО)
6.3.1.2	Пакет офисных программ Microsoft Office (лицензионное ПО)
6.3.1.3	Acrobat DC (свободно распространяемое ПО)
6.3.1.4	Консультант Плюс (отечественное лицензионное ПО)

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Справочная правовая система (СПС) КонсультантПлюс: http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	К-208
7.2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации
7.3	(Специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: ноутбук ASUS X53U;, демонстрационный экран PROJECTA; наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий)
7.4	В-202
7.5	Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций
7.6	(специализированная мебель;
7.7	технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся).

В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям.

В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций.

Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах.

Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике.

Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно.

Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ.

Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся».

Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета.

Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций обучающихся по всему объему учебной дисциплины, изученному в семестре, в котором стоит форма контроля в соответствии с учебным планом.

Промежуточный контроль по дисциплине проводится в форме экзамена и является формой оценки качества освоения обучающимся образовательной программы по дисциплине.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Основы санитарии и гигиены

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 39,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	3		Итого	
Недель	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	39,8	39,8	39,8	39,8
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

к.э.н., доцент, Семенова Л.В. _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины
Основы санитарии и гигиены

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Изучение санитарно-гигиенических норм РФ и разработка мероприятий по защите пищевых продуктов от влияния вредных факторов внешней среды; мероприятий по профилактике возникновений инфекционных и не инфекционных заболеваний; формирование у студентов способности создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.01
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Экология здоровья
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Биохимия с основами микробиологии
2.2.2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-8.2: Обеспечивает безопасные и комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты	
Знать:	
Уровень 1	Частичные безопасные и комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты
Уровень 2	Безопасные и комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты
Уровень 3	Расширенный круг безопасных и комфортных условий труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты
Уметь:	
Уровень 1	Обеспечивать частичные безопасные и комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты
Уровень 2	Обеспечивать безопасные и комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты
Уровень 3	Обеспечивать расширенный круг безопасных и комфортных условий труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты
Владеть:	
Уровень 1	Навыками обеспечения частичных безопасных и комфортных условий труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты
Уровень 2	Навыками обеспечения безопасных и комфортных условий труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты
Уровень 3	Навыками обеспечения расширенного круга безопасных и комфортных условий труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Как создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Основы санитарии и гигиены (интерактивная лекция) /Лек/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

1.2	Класификация и нормативная документация предприятий питания /Пр/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.3	Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов (Часть 1) /Ср/	3	4	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.4	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор /Лек/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.5	Исследование питьевой воды /Пр/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.6	Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов (Часть 2) /Ср/	3	4	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.7	Гигиенические характеристики факторов внешней среды /Лек/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.8	Изучение органолептических показателей качества питьевой воды /Пр/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.9	Микрофлора сырья, используемого для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий /Ср/	3	4	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.10	Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству предприятий общественного питания /Лек/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.11	Санитарный режим предприятий общественного питания и методы его контроля /Пр/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.12	Гигиенические характеристики факторов внешней среды /Ср/	3	4	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.13	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания /Лек/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.14	Способы обработки посуды, инвентаря и оборудования предприятия питания /Пр/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.15	Гигиенические требования к размещению и планировке предприятий /Ср/	3	4	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.16	Кишечные инфекции, пищевые отравления, гельминтозы. Их профилактика /Лек/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.17	Гигиеническая экспертиза материалов, контактирующих с пищевыми продуктами /Пр/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.18	Санитарно-гигиенические требования к благоустройству предприятий /Ср/	3	4	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.19	Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания /Лек/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.20	Органолептическое исследование вытяжек модельных растворов /Пр/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.21	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию и содержанию предприятий /Ср/	3	4	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.22	Санитарный режим предприятий общественного питания /Лек/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

1.23	Санитарно-эпидемиологическое обследование предприятий общественного питания /Пр/	3	2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.24	Санитарные требования к производству, хранению, реализации и качеству кулинарной продукции /Ср/	3	4	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.25	Самостоятельная проработка разделов, работа в библиотеке, подготовка к текущему контролю /Ср/	3	7,8	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.26	Сдача зачета по дисциплине /ИКР/	3	0,2	УК-8.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в устной форме по вопросам.
Вопросы к зачету:
1. Микрофлора сырья растительного происхождения
2. Микрофлора сырья животного происхождения
3. Санитарные требования к транспортировке сырья и продуктов питания
4. Санитарные требования к приему сырья и пищевых продуктов
5. Санитарные требования к хранению сырья и пищевых продуктов
6. Санитарные требования к обработке сырья и производству кулинарной продукции
7. Требования к раздаче блюд и отпуску кулинарной продукции
8. Предмет и задачи санитарии и гигиены питания
9. Санитарное законодательство РФ
10. Санитарно-эпидемиологический надзор РФ
11. Контроль соблюдения санитарного законодательства
12. Понятие об инфекциях
13. Кишечные инфекции и их профилактика
14. Пищевые отравления, их профилактика
15. Понятие о зоонозных инфекциях и их профилактика
16. Понятие о гельминтозах
17. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата
18. Вредные примеси
19. Гигиенические требования к качеству питьевой воды
20. Гигиенические требования к выбору участка и генеральному плану
21. Гигиенические требования к планировке помещений
22. Требования к служебно-бытовым помещениям
23. Гигиенические требования к уборке помещений предприятий питания
24. Гигиенические требования к отделке помещений
25. Санитарно-гигиенические требования к вентиляции
26. Санитарно-гигиенические требования к отоплению
27. Санитарно-гигиенические требования к водоснабжению
28. Санитарно-гигиенические требования к канализации
29. Санитарно-гигиенические требования к освещению
30. Экологическая экспертиза предприятий питания и продуктов питания
31. Производственный контроль качества продукции предприятий питания и диагностика объектов сервиса
32. Понятие о микроорганизмах
33. Место и значение микробиологии в подготовке современного специалиста в сфере общественного питания
34. Основные этапы развития микробиологии. Работы Л. Пастера и Р. Коха, их значение
35. Основные принципы классификации микроорганизмов
36. Морфология микроорганизмов
37. Распространение микроорганизмов в природе
38. Температура среды: психофильные, мезофильные и термофильные микроорганизмы
39. Микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном и заморо-женном виде
40. Термоустойчивость вегетативных клеток и спор: пастеризация и стерилизация
41. Влияние влажности продукта и окружающей среды на микроорганизмы
42. Влияние концентрации веществ, распространенных в среде обитания микроорганиз-мов
43. Влияние различных излучений, использование УФ-лучей для дезинфекции воздуха
44. Антисептики, возможность их практического использования
45. Бактерионосительство, его вред. Понятие об инкубационном периоде заболевания
46. Понятие об иммунитете и его виды
47. Инфекционные заболевания, недопустимые у работников предприятий питания
48. Развитие санитарно-профилактической медицины
49. Допустимые величины показателей микроклимата на рабочих местах производствен-ных помещений предприятий

питания
50. Дезинфекции
51. Моющие средства
52. Гигиенические требования к моющим средствам
53. Характеристика отдельных видов дезинфекционных средств
54. Алгоритм санитарно-гигиенической проверки предприятий питания
55. Химические средства дезинфекции
56. Физические средства дезинфекции
57. Физико-химические свойства моющих средств
58. Медицинские осмотры работников общественного питания
59. Гигиеническая экспертиза и ее роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов
60. Утилизация отходов предприятий питания

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация разбита на два блока. В первом блоке в рамках текущей аттестации студентами выполняется реферат. Выбор темы осуществляется в соответствии с номером списка группы. Максимальное количество – 11 баллов.
Примерные темы реферата
1. Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов питания
2. Основные факторы окружающей среды и их влияние здоровье человека
3. Гигиена питания
4. Гигиеническая культура человека
5. Гигиенические особенности организации питания в детских дошкольных учре-ждениях
6. Гигиенические особенности организации питания в школах
7. Гигиенические особенности организации питания в местах летнего отдыха
8. Гигиенические особенности организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях (санаториях и профилакториях)
9. Гигиенические особенности организации питания в промышленных предприятиях
10. Гигиенические требования к механическому оборудованию
11. Гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления столо-вой посуды
12. Гигиеническая оценка качества пищевых продуктов
13. Немикробные пищевые отравления
14. Антропонозы и зоонозы
15. Ботулизм. Характеристика возбудителя, клинические симптомы
16. Гигиенические требования к механическому, тепловому и холодильному оборудо-ванию
17. Дератизация. Профилактические и истребительные (механические и химические) меры борьбы с грызунами
18. Гигиена полимерных материалов для пищевой промышленности
19. Влияние окружающей среды на безопасность пищевых продуктов
20. Источники загрязнения пищевых продуктов химическими веществами промыш-ленного происхождения
21. Роль радионуклидов в загрязнении пищевых продуктов
22. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
23. Гигиеническая оценка консервированных продуктов
24. Гигиеническая оценка сырья и продуктов для детского питания
25. Гигиеническая оценка сырья и продуктов диетического питания
Для подготовки презентации к реферату, обучающемуся необходимо использовать Power Point. Количество слайдов презентации к реферату – не более 10.
Контрольная работа выполняется студентами во втором блоке текущей аттестации.
Примерные задания и вопросы для контрольной работы
1. Укажите рекомендуемый процент застройки участка:
А.60-70%; Б. 30-40%; В. 25-30%
2. Где следует расположить овощной цех:
А. Рядом с холодным цехом; Б.Рядом с горячим цехом; В. Рядом с загрузочной
3. Сколько ванн размещают в моечной столовой посуды (помимо посудомоечной машины)?
А. 3; Б. 4; В. 5
4. Сколько лет должно пройти после закрытия свалки, чтобы получить разрешение на строительство пищевого объекта на этом участке?
А. 10 лет; Б. 20 лет; В. 30 лет
5. В какое складское помещение рекомендуется производить загрузку непосредственно, минуя загрузочную?
А. В камеру мяса и рыбы; Б. В кладовую сухих продуктов; В. В кладовую овощей
6. На предприятии питания следует разделять потоки:
А. Готовой продукции и посуды; Б. Продуктов, персонала и посетителей; В. Мяса, рыбы, птицы
7. Укажите рекомендуемый процент озеленения участка:
А. Не менее 50%; Б. Не менее 30%; В. Не менее 20%
8. Какие помещения ПОП относятся к производственным?
А. Горячий цех и помещение зав. Производством; Б. Холодный цех и комната отдыха персонала; В. Раздаточная самообслуживания и буфет
9. На предприятии питания следует разделять потоки:
А. Готовой пищи и чистой посуды; Б. Готовой пищи и полуфабрикатов; В. Готовой пищи и посетителей
10. Какие помещения предприятия рекомендуется ориентировать на север?

А. Обеденные залы; Б. Кладовые; В. Холодный цех
5.3. Фонд оценочных средств
Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается
5.4. Перечень видов оценочных средств
Конспект лекций, задания для практических работ, самостоятельные работы в форме реферата и контрольной работы, вопросы к зачету.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Линич Е. П., Сафонова Э. Э.	Санитария и гигиена питания	, 2018	https://e.lanbook.com/book/103192

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Бондарук, А. М., Дудчик, Н. В., Журихина, Л. Н., Коломиец, Н. Д., Сычик, С. И., Федоренко, Е. В., Сычик, С. И., Федоренко, Е. В.	Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие	Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017	http://www.iprbookshop.ru/67624.html
Л2.2	Мудрецова-Висс К.А., Дедюхина В.П.	Микробиология, санитария и гигиена: Учебник	Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2010	http://znanium.com/go.php?id=239995

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 188 с.
Э2	Микробиология, санитария и гигиена: Учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. - 400 с.
Э3	Гигиена и санитария общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. М. Бондарук, Н. В. Дудчик, Л. Н. Журихина [и др.] ; под ред. С. И. Сычик, Е. В. Федоренко. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 136 с.
Э4	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете : методические указания. – Ростов-на-Дону : Донской гос. тех. ун-т, 2018. – 24 с.

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащена: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: телевизор SAMSUNG N409, проектор BENQ, ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран DINON; лабораторное оборудование разной степени сложности, в том числе: аспиратор отбора проб воздуха М-822; набор ареометров АОН-1; набор реактивов № 22ВС «Индикаторы», Микроскоп медицинский БИОМЕД-2,комплект фиксированных препаратов, предметные стекла для микроскопов.
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций оборудовано: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Основы биохимии питания

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 48
самостоятельная работа 69
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	5		Итого	
Недель	17			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	6	6	6	6
Итого ауд.	48	48	48	48
Сам. работа	69	69	69	69
Часы на контроль	26,7		26,7	
Итого	144	117,3	144	117,3

Программу составил(и):

к.э.н., Доцент, Семенова Л.В. _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины

Основы биохимии питания

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8

Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.

Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Формирование системных знаний о биохимии обмена веществ и принципах рационального питания человека для сохранения здоровья;
1.2	формирование у студентов способности создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;
1.3	формирование умения оперировать полученными знаниями в профессиональной деятельности и повседневной жизни.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.02
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Химия
2.1.2	Экология здоровья
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-8.3: Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	
Знать:	
Уровень 1	Частичные опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
Уровень 2	Опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
Уровень 3	Расширенный круг опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности
Уметь:	
Уровень 1	Идентифицировать частичные опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
Уровень 2	Идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
Уровень 3	Идентифицировать расширенный круг опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности
Владеть:	
Уровень 1	Навыками идентификации частичных опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности
Уровень 2	Навыками идентификации опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности
Уровень 3	Навыками идентификации расширенного круга опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Как создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.
3.3.2	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Белки и аминокислоты (интерактивная лекция) /Лек/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.2	Белки и аминокислоты (анализ практической ситуации) /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.3	Физико-химические свойства белков (анализ практической ситуации) /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.4	Методика расчета физиологической потребности основных пищевых веществ и энергетической ценности /Ср/	5	7	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.5	Составление баланса соотношения белков: жиров: углеводов для различных диет /Ср/	5	7	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.6	Жиры (липиды) /Лек/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.7	Нуклеиновые кислоты /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.8	Строение и функции углеводов /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.9	Расчет пищевой и энергетической ценности пищевых рационов питания /Ср/	5	5	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.10	Современные представления науки о питании и спциализированных продуктах /Ср/	5	5	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.11	Углеводы /Лек/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.12	Липиды /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.13	Витамины и их биологические функции /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.14	Воздействие различных вкусовых ощущений на организм человека /Ср/	5	7	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.15	Ферменты и их биологическая роль /Лек/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.16	Ферменты /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.17	Биохимические свойства ферментов /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.18	Оптимизация состава многокомпонентных пищевых продуктов с помощью планов смесей /Ср/	5	7	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.19	Витамины и их биологическая роль /Лек/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.20	Биологическое окисление /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.21	Анаболизм и катаболизм углеводов /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.22	Использование линейного программирования для создания сбалансированных рецептурных композиций /Ср/	5	7	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.23	Гормоны и их биологическая роль /Лек/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.24	Обмен углеводов /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.25	Обмен липидов /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.26	Оценка эффективности рецептурных композиций /Ср/	5	8	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.27	Обмен веществ и энергии /Лек/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.28	Обмен белков /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.29	Назначение и функции гормонов /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.30	Лечебно-профилактическое питание /Ср/	5	8	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.31	Антибиотики /Лек/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.32	Регуляция обмена воды и минеральных веществ /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.33	Гормональная регуляция обмена веществ /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.34	Экологические проблемы питания /Ср/	5	8	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.35	Приём экзамена /ИКР/	5	0,3	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры. Перед экзаменом студенту необходимо полностью выполнить все задания к практическим занятиям, подготовить и защитить доклад. При наличии задолженности по текущей аттестации по данной дисциплине студент к экзамену не допускается. Экзамен по дисциплине предусмотрен в устной форме по билетам.

Вопросы к экзамену:

1. Определение и значение биохимии.
2. Взаимосвязь биохимии с другими науками.
3. Основные этапы развития биохимии.
4. Белки. Определение и понятия. Классификация белков.
5. Физико-химические свойства белков. Изоэлектрическая точка.
6. Химический состав белков. Аминокислоты – продукты гидролиза белков.
7. Строение и свойства аминокислот.
8. Незаменимые аминокислоты.
9. Методы выделения белков, на каких свойствах они основаны.
10. Методы изучения строения белков.
11. Структура белков и ее значение.
12. Глобулярные и фибриллярные белки.
13. Связи, стабилизирующие вторичную и третичную структуру.
14. Денатурация белков. Определение понятия.
15. Денатурирующие агенты и факторы (физические и химические).
16. Обратимая и необратимая денатурация. Изменение свойств белков при денатурации.
17. Характеристика сложных белков. Хромопротеины. Гликопротеиды.

18.Характеристика сложных белков. Фосфопротеиды. Липопротеиды.
19.Биологическая роль сложных белков.
20.Нуклеопротеиды. Нуклеиновые кислоты как простетические группы нуклеопротеидов. Строение, свойства, биологическая роль.
21.Отличие ферментов от неорганических катализаторов.
22.Классификация ферментов, примеры катализируемых реакций.
23.Строение ферментов.
24.Механизм ферментативного катализа.
25.Факторы, влияющие на скорость ферментативных реакций. Использование ферментов.
26.Витамины как составная часть ферментов.
27.Жирорастворимые витамины, характеристика.
28.Водорастворимые витамины, характеристика
29.Строение и физиологическое действие витаминов.
30.Гормоны. Строение, классификация.
31.Распад и синтез белков и аминокислот в тканях. Общие механизмы.
32.Ферменты, участвующие в этих процессах.
33.Процессы дезаминирования аминокислот.
34.Процессы декарбоксилирования аминокислот.
35.Биосинтез мочевины. Механизм реакций.
36.Обмен сложных белков.
37.Общая схема обмена белков в тканях. Ключевые реакции.
38.Связь между обменом белков и углеводов.
39.Углеводы. Строение, свойства, распад и синтез.
40.Обмен веществ. Ассимиляция и диссимиляция.
41.Липиды. Строение, классификация и номенклатура.
42.Роль липидов в обмене веществ.
43.Классификация и морфология микроорганизмов.
44.Физиология микроорганизмов.
45.Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы.
46.Распространение микроорганизмов в природе.
47.Микрофлора сырья, используемого для производства хлеба и кондитерских изделий.
48.Микрофлора молока и молочных продуктов.
49.Микрофлора пищевых жиров.
50.Микрофлора яиц и яичных продуктов.
51.Микрофлора орехов, овощей, плодов и ягод.
52.Микрофлора мяса и мясопродуктов.
53.Микрофлора рыб и рыбных продуктов.
54.Микрофлора баночных продуктов.
55.Микрофлора квашенных и соленых продуктов.
56.Микрофлора пива.
57.Микрофлора вина.
58.Микрофлора сахаристых и мучных изделий.
59.Микрофлора специй и пряностей.
60.Факторы, препятствующие проникновению микроорганизмов в растения при их хранении.

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация разбита на два блока. В первом блоке в рамках текущей аттестации студентами выполняется реферат. Выбор темы осуществляется в соответствии с номером списка группы. Максимальное количество – 11 баллов.
Примерные темы реферата
1. Методы выделения и изучения белков.
2. Обмен веществ как важнейшая особенность живой материи.
3. Каталитические процессы в живом организме.
4. Структура белковых молекул и ее значение.
5. Витамины как составная часть ферментов.
6. Взаимосвязь обмена веществ.
7. Вода как основа биологических процессов в клетке.
7. Характеристика сложных белков.
8. Хромопротеиды.
9. Гликопротеиды.
10. Фосфопротеиды.
11. Липопротеиды.
12. Биологическая роль сложных белков.
13. Компоненты живой клетки – высокомолекулярные соединения.
14. Регуляторные механизмы биохимических реакций.
15. Роль аминокислот в обмене веществ и пищевой технологии.
16. Кинетика ферментативных реакций.
17. Ферментные препараты в пищевых технологиях.
18. Свойства ДНК. Денатурация, ренатурация, гибридизация.

19. Генная инженерия. Генетически модифицированные продукты.
20. Влияние хранения и способов переработки биологического сырья на сохранность витаминов.
Для подготовки презентации к реферату, обучающемуся необходимо использовать Power Point. Количество слайдов презентации к реферату – не более 10.
Контрольная работа выполняется студентами во втором блоке текущей аттестации.
Она состоит из двух частей: практической ситуации и тестовой работы.
Практические (ситуационные) задания (Часть 1).
Задача №1. Назовите альфа-кетокислоты, образующиеся из перечислен-ных ниже аминокислот в реакции трансаминирования с альфа-кетоглутаровой кислотой. Напишите химизм реакций: а) аспарагиновая кислота; б) аланин; в) фенилаланин.
Задача №2. Больного беспокоят боли в области желудка, отрыжка с неприятным запахом «тухлых яиц». Какие процессы могут быть причиной появления такого неприятного запаха? Что вы порекомендуете для нормализации процессов пищеварения?
Задача №3. Животному ввели внутривенно раствор сахарозы. Охарактеризуйте дальнейшую судьбу углевода.
Задача №4. Больной сахарным диабетом жалуется на постоянную жажду, потребление большого количества воды (полидипсия), увеличение количества мочи (полиурия), постоянно повышенный аппетит. Объясните, почему сохраняется чувство голода, хотя потребляется большое количество пищи (полифагия), а в крови повышено содержание глюкозы?
Задача №5. Два брата-студента вернулись вечером домой. Один поужинал и лежит на диване. Другой отложил ужин и совершил двадцатиминутную пробежку. Опишите различия в обмене углеводов и жиров у братьев.
Тестовые задания (Часть 2)
1. По химическому определению углеводами называют
а) оксопроизводные многоатомных спиртов;
б) молекулы из класса карбонильных соединений;
в) кетокислоты;
г) гидроксильные производные карбоновых кислот;
д) альдегиды.
2. К моносахаридам относятся
а) глюкоза;
б) сахароза;
в) мальтоза;
г) лактоза;
д) гликоген.
3. К олигосахаридам относятся
а) фруктоза;
б) лактоза;
в) гиалуроновая кислота;
г) крахмал;
д) гепарин.
4. Формой депонирования глюкозы в клетках растений является
а) гликоген;
б) крахмал;
в) сахароза;
г) лактоза;
д) гиалуроновая кислота.
5. Формой депонирования глюкозы в клетках человека и животных является
а) гликоген;
б) крахмал;
в) сахароза;
г) лактоза;
д) целлюлоза.
6. Фосфоролиз гликогена – это процесс расщепления гликогена с ис-пользованием
а) фосфорной кислоты;
б) АТФ;
в) воды;
г) ФАД;
д) ФМН.
7. Гликогенфосфорилаза катализирует
а) образование глюкозо-6-фосфата;
б) расщепление связей в точках ветвления молекулы гликогена;
в) образование свободной глюкозы;
г) образование глюкозо-1-фосфата;
д) реакцию с участием АТФ.
8. Гликогенсинтаза
а) является ключевым ферментом синтеза гликогена;
б) образует α-1,6-гликозиднуюсвязь в молекуле гликогена;
в) относится к классу оксидоредуктаз;
г) использует в качестве субстрата глюкозу;
д) локализована в митохондриях клетки.

9. Синтез гликогена активирует
а) инсулин;
б) глюкокортикостероиды;
в) катехоламины;
г) глюкагон;
д) альдостерон.
10. Оптимум pH для переваривания углеводов в кишечнике составляет
а) 7,5 -7,8;
б) 6,8;
в) 5,2;
г) 1,5;
д) 1,0.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Конспект лекций, задания для практических работ, самостоятельные работы в форме реферата, ситуационных задач и тестовых заданий, вопросов для самоконтроля, комплект билетов для сдачи экзамена.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Кузьмичева, В. Н., Венцова, И. Ю., Каширина, Н. А.	Биохимия пищевых продуктов и их метаболизм: учебно-методическое пособие	Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2015	http://www.iprbookshop.ru/72652.html
Л1.2	Ауэрман Т. Л., Генералова Т. Г.	Основы биохимии: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019	http://znanium.com/go.php?id=982131

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Тихонов, Г. П., Юдина, Т. А.	Основы биохимии: учебное пособие	Москва: Московская государственная академия водного транспорта, 2014	http://www.iprbookshop.ru/46495.html
Л2.2	Барышева, Е. С.	Биохимия: учебное пособие	Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017	http://www.iprbookshop.ru/78767.html

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Кузьмичева В.Н. Биохимия пищевых продуктов и их метаболизм [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / В.Н. Кузьмичева, И.Ю. Венцова, Н.А. Каширина. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2015. — 247 с.
Э2	Основы биохимии : учеб. пособие / Т.Л. Ауэрман, Т.Г. Генералова, Г.М. Суслянок. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 400 с.
Э3	Тихонов Г.П. Основы биохимии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.П. Тихонов, Т.А. Юдина. — Электрон. текстовые данные. — М. : Московская государственная академия водного транспорта, 2014. — 179 с.
Э4	Барышева Е.С. Биохимия [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.С. Барышева. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 142 с.
Э5	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете : методические указания. – Ростов-на -Дону : Донской гос. тех. ун-т, 2018. – 24 с.
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оборудована: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: телевизор SAMSUNG N409,проектор BENQ, ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран DINON;
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций оснащено: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.
В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Биохимия с основами микробиологии

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 48
самостоятельная работа 69
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	5		Итого	
Недель	17			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	6	6	6	6
Итого ауд.	48	48	48	48
Сам. работа	69	69	69	69
Часы на контроль	26,7		26,7	
Итого	144	117,3	144	117,3

Программу составил(и):

к.э.н., Доцент, Семенова Л.В. _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины
Биохимия с основами микробиологии

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Формирование системных знаний о биохимии обмена веществ и принципах рационального питания человека для сохранения здоровья;
1.2	формирование у студентов способности создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;
1.3	формирование умения оперировать полученными знаниями в профессиональной деятельности и повседневной жизни.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.02
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Химия
2.1.2	Экология здоровья
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-8.3: Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	
Знать:	
Уровень 1	Частичные опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
Уровень 2	Опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
Уровень 3	Расширенный круг опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности
Уметь:	
Уровень 1	Идентифицировать частичные опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
Уровень 2	Идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
Уровень 3	Идентифицировать расширенный круг опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности
Владеть:	
Уровень 1	Навыками идентификации частичных опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности
Уровень 2	Навыками идентификации опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности
Уровень 3	Навыками идентификации расширенного круга опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Как создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.
3.3.2	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Белки и аминокислоты (интерактивная лекция) /Лек/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.2	Белки и аминокислоты (анализ практической ситуации) /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.3	Физико-химические свойства белков (анализ практической ситуации) /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.4	Методика расчета физиологической потребности основных пищевых веществ и энергетической ценности /Ср/	5	7	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.5	Составление баланса соотношения белков: жиров: углеводов для различных диет /Ср/	5	7	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.6	Жиры (липиды) /Лек/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.7	Нуклеиновые кислоты /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.8	Строение и функции углеводов /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.9	Расчет пищевой и энергетической ценности пищевых рационов питания /Ср/	5	5	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.10	Современные представления науки о питании и спциализированных продуктах /Ср/	5	5	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.11	Углеводы /Лек/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.12	Липиды /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.13	Витамины и их биологические функции /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.14	Воздействие различных вкусовых ощущений на организм человека /Ср/	5	7	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.15	Ферменты и их биологическая роль /Лек/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.16	Ферменты /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.17	Биохимические свойства ферментов /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.18	Оптимизация состава многокомпонентных пищевых продуктов с помощью планов смесей /Ср/	5	7	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.19	Витамины и их биологическая роль /Лек/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.20	Биологическое окисление /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.21	Анаболизм и катаболизм углеводов /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.22	Использование линейного программирования для создания сбалансированных рецептурных композиций /Ср/	5	7	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.23	Гормоны и их биологическая роль /Лек/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.24	Обмен углеводов /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.25	Обмен липидов /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.26	Оценка эффективности рецептурных композиций /Ср/	5	8	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.27	Обмен веществ и энергии /Лек/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.28	Обмен белков /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.29	Назначение и функции гормонов /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.30	Лечебно-профилактическое питание /Ср/	5	8	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.31	Антибиотики /Лек/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.32	Регуляция обмена воды и минеральных веществ /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.33	Гормональная регуляция обмена веществ /Пр/	5	2	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.34	Экологические проблемы питания /Ср/	5	8	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.35	Приём экзамена /ИКР/	5	0,3	УК-8.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры. Перед экзаменом студенту необходимо полностью выполнить все задания к практическим занятиям, подготовить и защитить доклад. При наличии задолженности по текущей аттестации по данной дисциплине студент к экзамену не допускается. Экзамен по дисциплине предусмотрен в устной форме по билетам.

Вопросы к экзамену:

1. Определение и значение биохимии.
2. Взаимосвязь биохимии с другими науками.
3. Основные этапы развития биохимии.
4. Белки. Определение и понятия. Классификация белков.
5. Физико-химические свойства белков. Изоэлектрическая точка.
6. Химический состав белков. Аминокислоты – продукты гидролиза белков.
7. Строение и свойства аминокислот.
8. Незаменимые аминокислоты.
9. Методы выделения белков, на каких свойствах они основаны.
10. Методы изучения строения белков.
11. Структура белков и ее значение.
12. Глобулярные и фибриллярные белки.
13. Связи, стабилизирующие вторичную и третичную структуру.
14. Денатурация белков. Определение понятия.
15. Денатурирующие агенты и факторы (физические и химические).
16. Обратимая и необратимая денатурация. Изменение свойств белков при денатурации.
17. Характеристика сложных белков. Хромопротеины. Гликопротеиды.

18.Характеристика сложных белков. Фосфопротеиды. Липопротеиды.
19.Биологическая роль сложных белков.
20.Нуклеопротеиды. Нуклеиновые кислоты как простетические группы нуклеопротеидов. Строение, свойства, биологическая роль.
21.Отличие ферментов от неорганических катализаторов.
22.Классификация ферментов, примеры катализируемых реакций.
23.Строение ферментов.
24.Механизм ферментативного катализа.
25.Факторы, влияющие на скорость ферментативных реакций. Использование ферментов.
26.Витамины как составная часть ферментов.
27.Жирорастворимые витамины, характеристика.
28.Водорастворимые витамины, характеристика
29.Строение и физиологическое действие витаминов.
30.Гормоны. Строение, классификация.
31.Распад и синтез белков и аминокислот в тканях. Общие механизмы.
32.Ферменты, участвующие в этих процессах.
33.Процессы дезаминирования аминокислот.
34.Процессы декарбоксилирования аминокислот.
35.Биосинтез мочевины. Механизм реакций.
36.Обмен сложных белков.
37.Общая схема обмена белков в тканях. Ключевые реакции.
38.Связь между обменом белков и углеводов.
39.Углеводы. Строение, свойства, распад и синтез.
40.Обмен веществ. Ассимиляция и диссимиляция.
41.Липиды. Строение, классификация и номенклатура.
42.Роль липидов в обмене веществ.
43.Классификация и морфология микроорганизмов.
44.Физиология микроорганизмов.
45.Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы.
46.Распространение микроорганизмов в природе.
47.Микрофлора сырья, используемого для производства хлеба и кондитерских изделий.
48.Микрофлора молока и молочных продуктов.
49.Микрофлора пищевых жиров.
50.Микрофлора яиц и яичных продуктов.
51.Микрофлора орехов, овощей, плодов и ягод.
52.Микрофлора мяса и мясопродуктов.
53.Микрофлора рыб и рыбных продуктов.
54.Микрофлора баночных продуктов.
55.Микрофлора квашенных и соленых продуктов.
56.Микрофлора пива.
57.Микрофлора вина.
58.Микрофлора сахаристых и мучных изделий.
59.Микрофлора специй и пряностей.
60.Факторы, препятствующие проникновению микроорганизмов в растения при их хранении.

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация разбита на два блока. В первом блоке в рамках текущей аттестации студентами выполняется реферат. Выбор темы осуществляется в соответствии с номером списка группы. Максимальное количество – 11 баллов.
Примерные темы реферата
1. Методы выделения и изучения белков.
2. Обмен веществ как важнейшая особенность живой материи.
3. Каталитические процессы в живом организме.
4. Структура белковых молекул и ее значение.
5. Витамины как составная часть ферментов.
6. Взаимосвязь обмена веществ.
7. Вода как основа биологических процессов в клетке.
7. Характеристика сложных белков.
8. Хромопротеиды.
9. Гликопротеиды.
10. Фосфопротеиды.
11. Липопротеиды.
12. Биологическая роль сложных белков.
13. Компоненты живой клетки – высокомолекулярные соединения.
14. Регуляторные механизмы биохимических реакций.
15. Роль аминокислот в обмене веществ и пищевой технологии.
16. Кинетика ферментативных реакций.
17. Ферментные препараты в пищевых технологиях.
18. Свойства ДНК. Денатурация, ренатурация, гибридизация.

19. Генная инженерия. Генетически модифицированные продукты.
20. Влияние хранения и способов переработки биологического сырья на сохранность витаминов.
Для подготовки презентации к реферату, обучающемуся необходимо использовать Power Point. Количество слайдов презентации к реферату – не более 10.
Контрольная работа выполняется студентами во втором блоке текущей аттестации.
Она состоит из двух частей: практической ситуации и тестовой работы.
Практические (ситуационные) задания (Часть 1).
Задача №1. Назовите альфа-кетокислоты, образующиеся из перечислен-ных ниже аминокислот в реакции трансаминирования с альфа-кетоглутаровой кислотой. Напишите химизм реакций: а) аспарагиновая кислота; б) аланин; в) фенилаланин.
Задача №2. Больного беспокоят боли в области желудка, отрыжка с неприятным запахом «тухлых яиц». Какие процессы могут быть причиной появления такого неприятного запаха? Что вы порекомендуете для нормализации процессов пищеварения?
Задача №3. Животному ввели внутривенно раствор сахарозы. Охарактеризуйте дальнейшую судьбу углевода.
Задача №4. Больной сахарным диабетом жалуется на постоянную жажду, потребление большого количества воды (полидипсия), увеличение количества мочи (полиурия), постоянно повышенный аппетит. Объясните, почему сохраняется чувство голода, хотя потребляется большое количество пищи (полифагия), а в крови повышено содержание глюкозы?
Задача №5. Два брата-студента вернулись вечером домой. Один поужинал и лежит на диване. Другой отложил ужин и совершил двадцатиминутную пробежку. Опишите различия в обмене углеводов и жиров у братьев.
Тестовые задания (Часть 2)
1. По химическому определению углеводами называют
а) оксопроизводные многоатомных спиртов;
б) молекулы из класса карбонильных соединений;
в) кетокислоты;
г) гидроксильные производные карбоновых кислот;
д) альдегиды.
2. К моносахаридам относятся
а) глюкоза;
б) сахароза;
в) мальтоза;
г) лактоза;
д) гликоген.
3. К олигосахаридам относятся
а) фруктоза;
б) лактоза;
в) гиалуроновая кислота;
г) крахмал;
д) гепарин.
4. Формой депонирования глюкозы в клетках растений является
а) гликоген;
б) крахмал;
в) сахароза;
г) лактоза;
д) гиалуроновая кислота.
5. Формой депонирования глюкозы в клетках человека и животных является
а) гликоген;
б) крахмал;
в) сахароза;
г) лактоза;
д) целлюлоза.
6. Фосфоролиз гликогена – это процесс расщепления гликогена с ис-пользованием
а) фосфорной кислоты;
б) АТФ;
в) воды;
г) ФАД;
д) ФМН.
7. Гликогенфосфорилаза катализирует
а) образование глюкозо-6-фосфата;
б) расщепление связей в точках ветвления молекулы гликогена;
в) образование свободной глюкозы;
г) образование глюкозо-1-фосфата;
д) реакцию с участием АТФ.
8. Гликогенсинтаза
а) является ключевым ферментом синтеза гликогена;
б) образует α-1,6-гликозиднуюсвязь в молекуле гликогена;
в) относится к классу оксидоредуктаз;
г) использует в качестве субстрата глюкозу;
д) локализована в митохондриях клетки.

9. Синтез гликогена активирует
а) инсулин;
б) глюкокортикостероиды;
в) катехоламины;
г) глюкагон;
д) альдостерон.
10. Оптимум pH для переваривания углеводов в кишечнике составляет
а) 7,5 -7,8;
б) 6,8;
в) 5,2;
г) 1,5;
д) 1,0.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Конспект лекций, задания для практических работ, самостоятельные работы в форме реферата, ситуационных задач и тестовых заданий, вопросов для самоконтроля, комплект билетов для сдачи экзамена.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Кузьмичева, В. Н., Венцова, И. Ю., Каширина, Н. А.	Биохимия пищевых продуктов и их метаболизм: учебно-методическое пособие	Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2015	http://www.iprbookshop.ru/72652.html
Л1.2	Ауэрман Т. Л., Генералова Т. Г.	Основы биохимии: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019	http://znanium.com/go.php?id=982131

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Тихонов, Г. П., Юдина, Т. А.	Основы биохимии: учебное пособие	Москва: Московская государственная академия водного транспорта, 2014	http://www.iprbookshop.ru/46495.html
Л2.2	Барышева, Е. С.	Биохимия: учебное пособие	Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017	http://www.iprbookshop.ru/78767.html

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Кузьмичева В.Н. Биохимия пищевых продуктов и их метаболизм [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / В.Н. Кузьмичева, И.Ю. Венцова, Н.А. Каширина. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2015. — 247 с.
Э2	Основы биохимии : учеб. пособие / Т.Л. Ауэрман, Т.Г. Генералова, Г.М. Суслянок. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 400 с.
Э3	Тихонов Г.П. Основы биохимии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.П. Тихонов, Т.А. Юдина. — Электрон. текстовые данные. — М. : Московская государственная академия водного транспорта, 2014. — 179 с.
Э4	Барышева Е.С. Биохимия [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.С. Барышева. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 142 с.
Э5	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете : методические указания. – Ростов-на -Дону : Донской гос. тех. ун-т, 2018. – 24 с.
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оборудована: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: телевизор SAMSUNG N409,проектор BENQ, ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран DINON;
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций оснащено: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.
В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Основы индустрии гостеприимства

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 85
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	4		Итого	
Недель	16 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	85	85	85	85
Часы на контроль	26,7		26,7	
Итого	144	117,3	144	117,3

Программу составил(и):

к.э.н., Доцент, Семенова Л.В. _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины
Основы индустрии гостеприимства

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	приобретение развернутых систематизированных научных и теоритических знаний в области научной организации труда, кооперации и специализации производственного процесса;
1.2	формирование практических навыков и умений в организации производственного процесса;
1.3	формирование у студентов способности разрабатывать и совершенствовать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя; организовать работу исполнителей, принимать решения об организации сервисной деятельности;
1.4	моделирование технологического процесса, переработки и хранения сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, включая реализацию и организацию потребления.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.03
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Санитария и гигиена на предприятиях питания
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-2.3: Принимает организационные решения по развитию клиентурных отношений предприятия	
Знать:	
Уровень 1	Элементы организационных решений по развитию клиентурных отношений предприятия
Уровень 2	Методологию организационных решений по развитию клиентурных отношений предприятия
Уровень 3	Организационные решения по развитию клиентурных отношений предприятия
Уметь:	
Уровень 1	Принимать элементы организационных решений по развитию клиентурных отношений предприятия
Уровень 2	Принимать методологию организационных решений по развитию клиентурных отношений предприятия
Уровень 3	Принимать организационные решения по развитию клиентурных отношений предприятия
Владеть:	
Уровень 1	Навыками применения элементов организационных решений по развитию клиентурных отношений предприятия
Уровень 2	Навыками применения методологии организационных решений по развитию клиентурных отношений предприятия
Уровень 3	Навыками применения организационных решений по развитию клиентурных отношений предприятия

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Как разрабатывать и совершенствовать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя;
3.1.2	Как организовать работу исполнителей, принимать решения об организации сервисной деятельности.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Как разрабатывать и совершенствовать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя;
3.2.2	Как организовать работу исполнителей, принимать решения об организации сервисной деятельности.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками разработки и совершенствования системы клиентских отношений с учетом требований потребителя;
3.3.2	Навыками организации работы исполнителей, принятия решения об организации сервисной деятельности.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Предмет, методы и задачи изучения дисциплины /Лек/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

1.2	Классификация гостиничных номеров и оформление документов по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой /Пр/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.3	Предмет, методы и задачи изучения дисциплины /Ср/	4	8	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.4	Этапы развития мировой индустрии гостеприимства /Лек/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.5	Персонал номерного фонда и внешний вид сотрудников /Пр/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.6	Этапы развития мировой индустрии гостеприимства /Ср/	4	8	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.7	Организационные структуры гостиничного хозяйства /Лек/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.8	Контроль подготовки к обслуживанию VIP-гостей и технология уборки общественных и служебных зон /Пр/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.9	Организационные структуры гостиничного хозяйства /Ср/	4	8	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.10	Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса /Лек/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.11	Контроль и качество уборки номеров и порядок оказания персональных и дополнительных услуг /Пр/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.12	Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса /Ср/	4	8	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.13	Основные этапы развития мировой индустрии питания. Специфика ресторанного производства /Лек/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.14	Организация экскурсионного обслуживания, принципы и технологии организации досуга и отдыха /Пр/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.15	Основные этапы развития мировой индустрии питания. Специфика ресторанного производства /Ср/	4	9	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.16	Особенности организации музыкально-развлекательных программ в ресторане /Лек/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.17	Составление счета за обслуживание, порядок и процедура отправки одежды в стирку, чистку, получение готовых заказов /Пр/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.18	Особенности организации музыкально-развлекательных программ в ресторане /Ср/	4	10	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.19	Управление персоналом в гостиничном бизнесе /Лек/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.20	Правила сервировки стола. Приемы подачи блюда и напитков, правила заполнения актов при возмещении ущерба и порче /Пр/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.21	Управление персоналом в гостиничном бизнесе /Ср/	4	10	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

1.22	Квалификационная характеристика персонала гостиниц и ресторанов /Лек/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.23	Документальное оформление инвентаризации Составление актов на списание инвентаря и оборудования /Пр/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.24	Самостоятельная проработка разделов, работа в библиотеке, подготовка к текущему контролю /Ср/	4	24	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.25	Сдача экзамена по дисциплине /ИКР/	4	0,3	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы к экзамену:
1. Перечислите характеристики современного состояния гостиничных услуг.
2. Перечислите основные тенденции развития гостиничного бизнеса.
3. Дайте определение понятия «технология».
4. Что такое «технологическая карта»? Из каких элементов она состоит?
5. Какие классификации технологий Вы знаете?
6. Какие виды технологий выделяет Блоунер?
7. Какие виды технологий выделяет классификация Вудворт?
8. Каково значение технологии для общественного развития?
9. Перечислите характеристики технологии.
10. Дайте определение понятия «технология гостиничного сервиса».
11. Перечислите характеристики сферы услуг как технологической системы.
12. Охарактеризуйте виды технологий гостиничного сервиса: базовые, ключевые, ведущие.
13. Перечислите цели применения технологий в гостиничном сервисе.
14. Назовите условия, необходимые для использования технологии.
15. Перечислите этапы внедрения новых гостиничных технологий.
16. Дайте определение понятия «бронирование».
17. Какие источники и каналы получения гостиницей заявок на бронирование Вы знаете?
18. Какие типы бронирования Вы знаете?
19. Перечислите способы гарантированного бронирования.
20. Охарактеризуйте этапы обработки заявок на бронирование.
21. Каким образом происходит аннуляция бронирования?
22. Каковы нормативы времени на обработку запроса о бронировании?
23. Какую информацию о бронировании следует передать другим службам гостиницы?
24. Что представляют собой компьютерные системы бронирования?
25. Что представляет собой централизованное резервирование?
26. Чем отличаются присоединенные и неприсоединенные сети бронирования?
27. В чем суть Интернет-бронирования?
28. Какие правила предоставления информации о гостинице в компьютерных системах бронирования Вы знаете?
29. Перечислите основные блоки информации о гостинице в системах бронирования.
30. Чем характеризуется тип доступа в компьютерной системе бронирования?
31. Как отличит Off-line и on-line бронирование?
32. Каковы нормативы времени при совершении бронирования через компьютерные системы?
33.Перечислите преимущества и недостатки компьютерных систем бронирования.
34.Перечислите компьютерные системы бронирования, используемые в России.
35. Опишите оборудование стойки приема и размещения.
36. Как необходимо организовать рабочее место службы приема и размещения?
37. Перечислите основные этапы процесса приема и размещения гостей.
38. Как происходит организация встречи гостя?
39. Перечислите документы строгой отчетности, заполняемые при заезде.
40. Опишите порядок регистрации гостей.
41. Как происходит назначение номера?
42. Как происходит демонстрация номера?
43. Каковы временные нормативы процедуры регистрации гостей.
44.Как происходит сопровождение гостя до номера?
45. Опишите порядок регистрации иностранных граждан в гостинице.
46. Что такое виза?
47. Что представляет собой миграционная карта?
48. Перечислите документы, заполняемые при регистрации иностранного гражданина.

49. Каков размер государственной пошлины, уплачиваемой при регистрации иностранного гражданина в Федеральной миграционной службе?
50. Перечислите особенности размещения групп туристов.
51. Каковы требования к организации приема туристской группы?
52. Перечислите документы, заполняемые при размещении туристских групп.
53. Каковы временные нормативы регистрации туристских групп?
54. Перечислите возможности уменьшения времени на оформление документов при регистрации туристских групп.
55. В чем заключаются особенности размещения руководителя туристской группы?
56. Каковы принципы проектирования предприятий питания при средствах размещения?
57. Перечислите виды услуг питания, предоставляемые в гостиницах.
58. Как происходит предоставление услуг питания в ресторанах барах и кафе гостиницы?
59. Как происходит организация завтраков?
60. Как организуется обслуживание мини-баров?

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация разбита на два блока. В первом блоке в рамках текущей аттестации студентами выполняется реферат. Выбор темы осуществляется в соответствии с номером списка группы. Максимальное количество – 17 баллов.
Примерные темы реферата
1. Прогрессивные технологии обслуживания;
2. Организация питания для работающих в вечернюю и ночную смены;
3. Организация питания учащихся общеобразовательных школ;
4. Организация питания студентов высших учебных заведений;
5. Организация питания студентов средних специальных учебных заведений;
6. Организация питания учащихся профессионально-технических училищ;
7. Организация питания в детских спортивных школах;
8. Организация питания в социальных столовых;
9. Организация питания в дошкольных заведениях;
10. Организация обслуживания на производствбенных предприятиях с сосредоточенными коллективами;
11. Организация обслуживания на предприятиях с рассредоточенны-ми коллективами;
12. Организация питания в оздоровительных комплексах;
13. Организация питания в летних детских лагерях отдыха;
14. Организация питания в детских домах;
15. Организация питания в санаторно-курортных комплексах.
Для подготовки презентации к реферату, обучающемуся необходимо использовать Power Point. Количество слайдов презентации к реферату – не более 10.
Контрольная работа выполняется студентами во втором блоке текущей аттестации.
Она состоит из двух частей: практической ситуации и тестовой работы.
Практические (ситуационные) задания (Часть 1).
Задача №1. В кафе с обслуживанием официантами гость заказал: - салат мясной; - борщ украинский; - рыбный рулет с картофелем «фри»; - компот из свежих фруктов. Определите виды столовой посуды и приборов, необходимых в процессе обслуживания и составьте схему предварительной сервировки.
Задача №2. Рассчитайте численный и квалификационный состав официантов для обслуживания банкета с частичным обслуживанием. Количество участников банкета 80 человек. Предложить способы подачи и порядок обслуживания, схему сервировки стола на один фрагмент, составить меню и карту вин.
Задача №3. В ресторане организуется отдел напитков. Определите его цели и задачи. Сформируйте персонал, определите функции персонала и предложите структуру управления отделом.
Задача №4. Определите численный и квалификационный состав бригады официантов для обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Принять число участников банкета 50 человек. Предложить вариант меню и напитков, схему расстановки столов и рассадки гостей, способы подачи и порядок обслуживания официантами. Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья.
Задача №5. Схематично изобразите сервировку стола на банкете (8 человек) за столом с полным обслуживанием официантами (обед), в расчете на одного посетителя, если по меню предусмотрена подача следующих блюд и закусок:
1. Икра зернистая
2. Ассорти рыбное
3. Овощи натуральные
4. Грибы, запеченные в сметанном соусе
5. Бульон с расстегаем
6. Лангет с картофелем жареным
7. Кофе черный с лимоном
Подберите ассортимент напитков и винно-водочных изделий к блюдам, а также посуду для них.
Тестовые задания (Часть 2)
1. Выберите верную характеристику ресторана высшего класса:
1) изысканный интерьер, высокий уровень комфортности, широкий ассортимент услуг, оригинальный ассортимент заказанных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей;
2) оригинальный интерьер, широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, напитки и коктейли сложного и несложного приготовления;
3) широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления;

4) широкий выбор услуг, оптимальный ассортимент фирменных и заказных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.
2. Услуги общественного питания должны отвечать:
1) требованиям безопасности и экологичности;
2) требованиям экономичности;
3) требованиям управляющего;
4) требованиям производства кулинарной продукции.
3. Один из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания - это:
1) культура обслуживания;
2) этикет;
3) метод планирования;
4) анкетирование.
4. Норма площади на одно посадочное место в кафе:
1) 2 м2;
2) 1,8 м2;
3) 1,6 м2;
4) 1,7 м2.
5. Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту - это:
1) хостес;
2) официант;
3) бармен;
4) сомелье.
6. Какая посуда имеет толщину не более 2,5 мм, а при легком ударе издает чистый продолжительный звук?
1) фарфоровая;
2) керамическая;
3) фаянсовая;
4) стеклянная.
7. Мерная посуда должна иметь:
1) клеймо Госстандарта;
2) клеймо ГОСТ;
3) клеймо Роспотребнадзора;
4) без клейма.
8. Чем отличается бокал для белого вина от бокала для красного вина?
1) бокал для белого имеет шарообразную форму, а для красного продолговатую;
2) бокал для красного вина имеет шарообразную форму, а для белого продолговатую;
3) нет различий;
4) одинаковые.
9. Какой бокал предназначен для шампанского:
1) пусс-кафе;
2) айриш;
3) флюте;
4) фраппе.
10. Каким видом приборов являются фруктовые приборы?
1) основными приборами;
2) вспомогательными приборами;
3) дополнительными приборами;
4) столовыми приборами.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Конспект лекций, задания для практических работ, самостоятельные работы в форме реферата, ситуационных задач и тестовых заданий, вопросы к экзамену.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Пасько, О. В., Бураковская, Н. В., Кулагина, Е. В., Маевский, Д. П.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие	Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014	http://www.iprbookshop.ru/26711.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Денисович, Ю. Ю., Осипенко, Е. Ю.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1: учебное пособие	Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015	http://www.iprbookshop.ru/55904.html
Л2.2	Главчева, С. И., Чередниченко, Л. Е.	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие	Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011	http://www.iprbookshop.ru/44975.html

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Пасько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина ; под ред. Д. П. Маевский. — Электрон. текстовые данные. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. — 211 c.
Э2	Денисович, Ю. Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. Ю. Денисович, Е. Ю. Осипенко. — Электрон. текстовые данные. — Благовещенск : Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. — 178 c.
Э3	Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. — 206 c.
Э4	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете : методические указания. – Ростов-на-Дону : Донской гос. тех. ун-т, 2018. – 24 с.

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащена: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: телевизор SAMSUNG N409, проектор BENQ, ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран DINON;
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций оборудовано: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по

рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Организация приемов и обслуживания гостей

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 85
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	4		Итого	
Недель	16 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	85	85	85	85
Часы на контроль	26,7		26,7	
Итого	144	117,3	144	117,3

Программу составил(и):

к.э.н., Доцент, Семенова Л.В. _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины

Организация приемов и обслуживания гостей

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., доцент Лазарева Н.В.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	приобретение развернутых систематизированных научных и теоритических знаний в области научной организации труда, кооперации и специализации производственного процесса;
1.2	формирование практических навыков и умений в организации производственного процесса;
1.3	формирование у студентов способности разрабатывать и совершенствовать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя; организовать работу исполнителей, принимать решения об организации сервисной деятельности;
1.4	моделирование технологического процесса, переработки и хранения сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, включая реализацию и организацию потребления.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.03
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Санитария и гигиена на предприятиях питания
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-2.3: Принимает организационные решения по развитию клиентурных отношений предприятия	
Знать:	
Уровень 1	Элементы организационных решений по развитию клиентурных отношений предприятия
Уровень 2	Методологию организационных решений по развитию клиентурных отношений предприятия
Уровень 3	Организационные решения по развитию клиентурных отношений предприятия
Уметь:	
Уровень 1	Принимать элементы организационных решений по развитию клиентурных отношений предприятия
Уровень 2	Принимать методологию организационных решений по развитию клиентурных отношений предприятия
Уровень 3	Принимать организационные решения по развитию клиентурных отношений предприятия
Владеть:	
Уровень 1	Навыками применения элементов организационных решений по развитию клиентурных отношений предприятия
Уровень 2	Навыками применения методологии организационных решений по развитию клиентурных отношений предприятия
Уровень 3	Навыками применения организационных решений по развитию клиентурных отношений предприятия

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Как разрабатывать и совершенствовать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя;
3.1.2	Как организовать работу исполнителей, принимать решения об организации сервисной деятельности.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Как разрабатывать и совершенствовать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя;
3.2.2	Как организовать работу исполнителей, принимать решения об организации сервисной деятельности.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками разработки и совершенствования системы клиентских отношений с учетом требований потребителя;
3.3.2	Навыками организации работы исполнителей, принятия решения об организации сервисной деятельности.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Предмет, методы и задачи изучения дисциплины /Лек/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

1.2	Классификация гостиничных номеров и оформление документов по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой /Пр/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.3	Предмет, методы и задачи изучения дисциплины /Ср/	4	8	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.4	Этапы развития мировой индустрии гостеприимства /Лек/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.5	Персонал номерного фонда и внешний вид сотрудников /Пр/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.6	Этапы развития мировой индустрии гостеприимства /Ср/	4	8	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.7	Организационные структуры гостиничного хозяйства /Лек/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.8	Контроль подготовки к обслуживанию VIP-гостей и технология уборки общественных и служебных зон /Пр/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.9	Организационные структуры гостиничного хозяйства /Ср/	4	8	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.10	Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса /Лек/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.11	Контроль и качество уборки номеров и порядок оказания персональных и дополнительных услуг /Пр/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.12	Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса /Ср/	4	8	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.13	Основные этапы развития мировой индустрии питания. Специфика ресторанного производства /Лек/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.14	Организация экскурсионного обслуживания, принципы и технологии организации досуга и отдыха /Пр/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.15	Основные этапы развития мировой индустрии питания. Специфика ресторанного производства /Ср/	4	9	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.16	Особенности организации музыкально-развлекательных программ в ресторане /Лек/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.17	Составление счета за обслуживание, порядок и процедура отправки одежды в стирку, чистку, получение готовых заказов /Пр/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.18	Особенности организации музыкально-развлекательных программ в ресторане /Ср/	4	10	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.19	Управление персоналом в гостиничном бизнесе /Лек/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.20	Правила сервировки стола. Приемы подачи блюда и напитков, правила заполнения актов при возмещении ущерба и порче /Пр/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.21	Управление персоналом в гостиничном бизнесе /Ср/	4	10	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

1.22	Квалификационная характеристика персонала гостиниц и ресторанов /Лек/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.23	Документальное оформление инвентаризации Составление актов на списание инвентаря и оборудования /Пр/	4	2	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.24	Самостоятельная проработка разделов, работа в библиотеке, подготовка к текущему контролю /Ср/	4	24	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.25	Сдача экзамена по дисциплине /ИКР/	4	0,3	ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы к экзамену:
1. Перечислите характеристики современного состояния гостиничных услуг.
2. Перечислите основные тенденции развития гостиничного бизнеса.
3. Дайте определение понятия «технология».
4. Что такое «технологическая карта»? Из каких элементов она состоит?
5. Какие классификации технологий Вы знаете?
6. Какие виды технологий выделяет Блоунер?
7. Какие виды технологий выделяет классификация Вудворт?
8. Каково значение технологии для общественного развития?
9. Перечислите характеристики технологии.
10. Дайте определение понятия «технология гостиничного сервиса».
11. Перечислите характеристики сферы услуг как технологической системы.
12. Охарактеризуйте виды технологий гостиничного сервиса: базовые, ключевые, ведущие.
13. Перечислите цели применения технологий в гостиничном сервисе.
14. Назовите условия, необходимые для использования технологии.
15. Перечислите этапы внедрения новых гостиничных технологий.
16. Дайте определение понятия «бронирование».
17. Какие источники и каналы получения гостиницей заявок на бронирование Вы знаете?
18. Какие типы бронирования Вы знаете?
19. Перечислите способы гарантированного бронирования.
20. Охарактеризуйте этапы обработки заявок на бронирование.
21. Каким образом происходит аннуляция бронирования?
22. Каковы нормативы времени на обработку запроса о бронировании?
23. Какую информацию о бронировании следует передать другим службам гостиницы?
24. Что представляют собой компьютерные системы бронирования?
25. Что представляет собой централизованное резервирование?
26. Чем отличаются присоединенные и неприсоединенные сети бронирования?
27. В чем суть Интернет-бронирования?
28. Какие правила предоставления информации о гостинице в компьютерных системах бронирования Вы знаете?
29. Перечислите основные блоки информации о гостинице в системах бронирования.
30. Чем характеризуется тип доступа в компьютерной системе бронирования?
31. Как отличит Off-line и on-line бронирование?
32. Каковы нормативы времени при совершении бронирования через компьютерные системы?
33.Перечислите преимущества и недостатки компьютерных систем бронирования.
34.Перечислите компьютерные системы бронирования, используемые в России.
35. Опишите оборудование стойки приема и размещения.
36. Как необходимо организовать рабочее место службы приема и размещения?
37. Перечислите основные этапы процесса приема и размещения гостей.
38. Как происходит организация встречи гостя?
39. Перечислите документы строгой отчетности, заполняемые при заезде.
40. Опишите порядок регистрации гостей.
41. Как происходит назначение номера?
42. Как происходит демонстрация номера?
43. Каковы временные нормативы процедуры регистрации гостей.
44.Как происходит сопровождение гостя до номера?
45. Опишите порядок регистрации иностранных граждан в гостинице.
46. Что такое виза?
47. Что представляет собой миграционная карта?
48. Перечислите документы, заполняемые при регистрации иностранного гражданина.

49. Каков размер государственной пошлины, уплачиваемой при регистрации иностранного гражданина в Федеральной миграционной службе?
50. Перечислите особенности размещения групп туристов.
51. Каковы требования к организации приема туристской группы?
52. Перечислите документы, заполняемые при размещении туристских групп.
53. Каковы временные нормативы регистрации туристских групп?
54. Перечислите возможности уменьшения времени на оформление документов при регистрации туристских групп.
55. В чем заключаются особенности размещения руководителя туристской группы?
56. Каковы принципы проектирования предприятий питания при средствах размещения?
57. Перечислите виды услуг питания, предоставляемые в гостиницах.
58. Как происходит предоставление услуг питания в ресторанах барах и кафе гостиницы?
59. Как происходит организация завтраков?
60. Как организуется обслуживание мини-баров?

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация разбита на два блока. В первом блоке в рамках текущей аттестации студентами выполняется реферат. Выбор темы осуществляется в соответствии с номером списка группы. Максимальное количество – 17 баллов.
Примерные темы реферата
1. Прогрессивные технологии обслуживания;
2. Организация питания для работающих в вечернюю и ночную смены;
3. Организация питания учащихся общеобразовательных школ;
4. Организация питания студентов высших учебных заведений;
5. Организация питания студентов средних специальных учебных заведений;
6. Организация питания учащихся профессионально-технических училищ;
7. Организация питания в детских спортивных школах;
8. Организация питания в социальных столовых;
9. Организация питания в дошкольных заведениях;
10. Организация обслуживания на производствбенных предприятиях с сосредоточенными коллективами;
11. Организация обслуживания на предприятиях с рассредоточенны-ми коллективами;
12. Организация питания в оздоровительных комплексах;
13. Организация питания в летних детских лагерях отдыха;
14. Организация питания в детских домах;
15. Организация питания в санаторно-курортных комплексах.
Для подготовки презентации к реферату, обучающемуся необходимо использовать Power Point. Количество слайдов презентации к реферату – не более 10.
Контрольная работа выполняется студентами во втором блоке текущей аттестации.
Она состоит из двух частей: практической ситуации и тестовой работы.
Практические (ситуационные) задания (Часть 1).
Задача №1. В кафе с обслуживанием официантами гость заказал: - салат мясной; - борщ украинский; - рыбный рулет с картофелем «фри»; - компот из свежих фруктов. Определите виды столовой посуды и приборов, необходимых в процессе обслуживания и составьте схему предварительной сервировки.
Задача №2. Рассчитайте численный и квалификационный состав официантов для обслуживания банкета с частичным обслуживанием. Количество участников банкета 80 человек. Предложить способы подачи и порядок обслуживания, схему сервировки стола на один фрагмент, составить меню и карту вин.
Задача №3. В ресторане организуется отдел напитков. Определите его цели и задачи. Сформируйте персонал, определите функции персонала и предложите структуру управления отделом.
Задача №4. Определите численный и квалификационный состав бригады официантов для обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Принять число участников банкета 50 человек. Предложить вариант меню и напитков, схему расстановки столов и рассадки гостей, способы подачи и порядок обслуживания официантами. Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья.
Задача №5. Схематично изобразите сервировку стола на банкете (8 человек) за столом с полным обслуживанием официантами (обед), в расчете на одного посетителя, если по меню предусмотрена подача следующих блюд и закусок:
1. Икра зернистая
2. Ассорти рыбное
3. Овощи натуральные
4. Грибы, запеченные в сметанном соусе
5. Бульон с расстегаем
6. Лангет с картофелем жареным
7. Кофе черный с лимоном
Подберите ассортимент напитков и винно-водочных изделий к блюдам, а также посуду для них.
Тестовые задания (Часть 2)
1. Выберите верную характеристику ресторана высшего класса:
1) изысканный интерьер, высокий уровень комфортности, широкий ассортимент услуг, оригинальный ассортимент заказанных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей;
2) оригинальный интерьер, широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, напитки и коктейли сложного и несложного приготовления;
3) широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления;

4) широкий выбор услуг, оптимальный ассортимент фирменных и заказных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.
2. Услуги общественного питания должны отвечать:
1) требованиям безопасности и экологичности;
2) требованиям экономичности;
3) требованиям управляющего;
4) требованиям производства кулинарной продукции.
3. Один из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания - это:
1) культура обслуживания;
2) этикет;
3) метод планирования;
4) анкетирование.
4. Норма площади на одно посадочное место в кафе:
1) 2 м2;
2) 1,8 м2;
3) 1,6 м2;
4) 1,7 м2.
5. Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту - это:
1) хостес;
2) официант;
3) бармен;
4) сомелье.
6. Какая посуда имеет толщину не более 2,5 мм, а при легком ударе издает чистый продолжительный звук?
1) фарфоровая;
2) керамическая;
3) фаянсовая;
4) стеклянная.
7. Мерная посуда должна иметь:
1) клеймо Госстандарта;
2) клеймо ГОСТ;
3) клеймо Роспотребнадзора;
4) без клейма.
8. Чем отличается бокал для белого вина от бокала для красного вина?
1) бокал для белого имеет шарообразную форму, а для красного продолговатую;
2) бокал для красного вина имеет шарообразную форму, а для белого продолговатую;
3) нет различий;
4) одинаковые.
9. Какой бокал предназначен для шампанского:
1) пусс-кафе;
2) айриш;
3) флюте;
4) фраппе.
10. Каким видом приборов являются фруктовые приборы?
1) основными приборами;
2) вспомогательными приборами;
3) дополнительными приборами;
4) столовыми приборами.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Конспект лекций, задания для практических работ, самостоятельные работы в форме реферата, ситуационных задач и тестовых заданий, вопросы к экзамену.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Пасько, О. В., Бураковская, Н. В., Кулагина, Е. В., Маевский, Д. П.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие	Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014	http://www.iprbookshop.ru/26711.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Денисович, Ю. Ю., Осипенко, Е. Ю.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1: учебное пособие	Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015	http://www.iprbookshop.ru/55904.html
Л2.2	Главчева, С. И., Чередниченко, Л. Е.	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие	Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011	http://www.iprbookshop.ru/44975.html

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Пасько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина ; под ред. Д. П. Маевский. — Электрон. текстовые данные. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. — 211 c.
Э2	Денисович, Ю. Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. Ю. Денисович, Е. Ю. Осипенко. — Электрон. текстовые данные. — Благовещенск : Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. — 178 c.
Э3	Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. — 206 c.
Э4	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете : методические указания. – Ростов-на-Дону : Донской гос. тех. ун-т, 2018. – 24 с.

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащена: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: телевизор SAMSUNG N409, проектор BENQ, ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран DINON;
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций оборудовано: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по

рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Пищевые и биологические добавки, наполнители

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 111,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты с оценкой 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	4		Итого	
Недель	16 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	111,8	111,8	111,8	111,8
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

к.э.н., доцент, Семенова Л.В. _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины
Пищевые и биологические добавки, наполнители

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	формирование у будущих специалистов способностей по определению взаимосвязи питания и процессов превращения компонентов пищи и чужеродных веществ в нашем организме; поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
1.2	ознакомление с терминологией и понятиями;
1.3	изучение состава и способов воздействия на организм пищевых добавок и наполнителей;
1.4	понимание перспектив использования пищевых добавок и наполнителей.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.04
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	
2.1.2	Химия
2.1.3	Экология здоровья
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-7.2: Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	Частичные нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Уровень 2	Нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Уровень 3	Расширенный круг норм здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Уметь:	
Уровень 1	Соблюдать и пропагандировать частичные нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Уровень 2	Соблюдать и пропагандировать нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Уровень 3	Соблюдать и пропагандировать расширенный круг норм здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Владеть:	
Уровень 1	Навыками соблюдения и пропагандирования частичных норм здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Уровень 2	Навыками соблюдения и пропагандирования норм здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Уровень 3	Навыками соблюдения и пропагандирования расширенного круга норм здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Как поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками поддержания должного уровеня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1.						

1.1	НАЗНАЧЕНИЕ И КЛАССИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК /Лек/	4	2	УК-7.2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.2	Изучение и определение безопасности молочной продукции, изготавливаемой с применением пищевых добавок /Пр/	4	2	УК-7.2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.3	Применение пищевых добавок в продукции фаст фудов /Ср/	4	12	УК-7.2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.4	КИСЛОТЫ, ОСНОВАНИЯ И ПАВ /Лек/	4	2	УК-7.2	Л1.1Л2.2Л3.1 Э2 Э3 Э5	0	
1.5	Определение безопасности мясной и рыбной продукции, изготавливаемой с применением пищевых добавок /Пр/	4	2	УК-7.2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.6	Применение пищевых добавок в соках и водах /Ср/	4	10	УК-7.2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.7	ПЕНОГАСИТЕЛИ, АНТИОКИСЛИТЕЛИ И НАПОЛНИТЕЛИ /Лек/	4	2	УК-7.2	Л1.1Л2.2Л3.1 Э2 Э3 Э5	0	
1.8	Изучение и определение безопасности кондитерской продукции, изготавливаемой с применением пищевых добавок /Пр/	4	2	УК-7.2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.9	Применение пищевых добавок в диетическом питании /Ср/	4	12	УК-7.2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.10	ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ /Лек/	4	2	УК-7.2	Л1.1Л2.2Л3.1 Э2 Э3 Э5	0	
1.11	Определение безопасности полуфабрикатов, изготавливаемых с применением пищевых добавок /Пр/	4	2	УК-7.2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.12	Применение пищевых добавок в гастрономии (салаты и др.) /Ср/	4	10	УК-7.2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.13	ЭМУЛЬГАТОРЫ И УПЛОТНИТЕЛИ /Лек/	4	2	УК-7.2	Л1.1Л2.2Л3.1 Э2 Э3 Э5	0	
1.14	Определение безопасности консервированной продукции, изготавливаемой с применением пищевых добавок /Пр/	4	2	УК-7.2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.15	Применение пищевых добавок в сушеной продукции /Ср/	4	12	УК-7.2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.16	УСИЛИТЕЛИ ВКУСА И ЗАПАХА. ПОДСЛАСТИТЕЛИ /Лек/	4	2	УК-7.2	Л1.1Л2.2Л3.1 Э2 Э3 Э5	0	
1.17	Проведение анализа безопасности детского питания, изготавливаемой с применением пищевых добавок /Пр/	4	2	УК-7.2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.18	Применение пищевых добавок в конфетах, шоколаде /Ср/	4	10	УК-7.2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.19	ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ. КОНСЕРВАНТЫ /Лек/	4	2	УК-7.2	Л1.1Л2.2Л3.1 Э2 Э3 Э5	0	
1.20	Определение безопасности снековой продукции, изготавливаемой с применением пищевых добавок /Пр/	4	2	УК-7.2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.21	Применение пищевых добавок в продуктах питания с вакуумной упаковкой /Ср/	4	12	УК-7.2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.22	ПРИРОДНЫЕ ПОЛИМЕРЫ, ЖИРЫ, СЛОЖНЫЕ ЭФИРЫ И БАД /Лек/	4	2	УК-7.2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.23	Анализ алкогольной и безалкогольной продукции, изготавливаемой с применением пищевых добавок /Пр/	4	2	УК-7.2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.24	Использование пищевых добавок в продуктах питания зарубежных и отечественных производителей /Ср/	4	10	УК-7.2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.25	"Будущее человечества с использованием БАД" /Ср/	4	12	УК-7.2	Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э3 Э4 Э5	0	
1.26	Самостоятельная проработка разделов, работа в библиотеке, подготовка к текущему контролю /Ср/	4	11,8	УК-7.2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.27	Сдача зачета по дисциплине /ИКР/	4	0,2	УК-7.2	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в устной форме по вопросам.
Вопросы к зачету:

1. Роль пищевых добавок в создании продуктов питания.
2. Классификация пищевых добавок с различными технологическими функциями.
3. Что понимают под гигиенической регламентацией пищевых добавок в продуктах питания?
4. Условия, обеспечивающие безопасность применения пищевых добавок.
5. Классификация пищевых красителей. Чем объясняется повышенное внимание потребителей и технологов к окраске продуктов питания?
6. Рациональная система цифровой кодификации пищевых добавок с литерой «Е».
7. Приведите примеры синтетических красителей. Назовите их особенности по сравнению с натуральными красителями.
8. Основные группы загустителей и гелеобразователей, их назначение.
9. Пищевые эмульгаторы, опишите их смежные функции.
10. Какие группы соединений определяют вкус и аромат пищевых продуктов? Какова их роль в технологии продуктов питания?
11. Расскажите о роли ароматобразующих веществ в оценке пищевой ценности продуктов питания.
12. Отличие натуральных ароматизаторов, от идентичных натуральным синтетических. Какие химические компоненты входят в их состав?
13. Какие пищевые добавки относятся к усилителям и модификаторам вкуса?
14. Дайте определение понятия «подслащивающие вещества» (подсластители). На какие группы веществ их можно разделить?
15. В чем причина широкого применения интенсивных подсластителей в пищевой технологии? (Примеры)
16. Дайте определение понятия «консерванты». Какую роль они играют в сохранении пищевого сырья и готовых продуктов?
17. Дайте определение понятия «биологически активные добавки». Приведите их классификацию и значение в создании современных продуктов питания.
18. Какова роль биологически активных добавок в питании человека?
19. Какая нормативно законодательная база регламентирует разработку, применение и безопасность БАД?
20. Какова функциональная роль нутрицевтиков?
21. В чем физиологическое значение парафармацевтиков для человека?
22. По каким признакам можно классифицировать нутри- и парафармацевтики?
23. Что означают термины «пробиотики» и «синбиотики»?
24. Чем отличаются симбиотики от синбиотиков?
25. Какова функциональная роль пребиотиков?
26. Какими основными документами регламентируется применение пищевых добавок в России?
27. Назовите основные критерии безопасности пищевых добавок .
28. Из каких этапов складывается гигиеническое регламентирование пищевых добавок в продуктах и рационе питания? Что понимают под генетической токсичностью вещества?
29. Какие критерии применяют для оценки опасности пищевой продукции?
30. Какова основная классификация пищевой продукции по степени безопасности?
31. Какие международные и региональные организации занимаются вопросами стандартизации, сертификации и управления качеством продукции?
32. В каких случаях ставится знак соответствия при маркировке пищевой продукции?
33. По каким направлениям осуществляют экспертизу пищевой продукции из генетически модифицированных источников?
34. Какие методы применяют для идентификации продуктов питания из генетически модифицированных источников?
35. Антибиотики, применяемые в пищевой промышленности.
36. Пенообразователи (примеры, назначение).
37. Разрыхлители (примеры, назначение).
38. Поверхностно-активные вещества (ПАВ).
39. Стабилизаторы (примеры, назначение).
40. Консерванты (примеры, назначение).
41. Пропелленты (примеры, назначение).
42. Влагоудерживающие агенты (примеры, назначение).
43. Вещества для обработки муки.
44. Законодательство по применению пищевых добавок.
45. Вещества, препятствующие слеживанию и комкованию.
46. Пищевые волокна (наполнители).
47. Использование антиокислителей в пищевой индустрии.
48. Регуляторы кислотности (применение, назначение).
49. Пищевые кислоты (применение, назначение).
50. Натуральные красители (применение, безопасность).
51. Синтетические красители (применение, безопасность).
52. Вещества, сохраняющие окраску продуктов питания.
53. Эмульгирующие соли в пищевой индустрии.
54. Неорганические и минеральные красители.
55. История появления пищевых добавок.
56. Функциональная роль БАД.
57. Гелеобразователи (примеры, назначение).
58. Антимутагенные свойства пищевых добавок.
59. Пути попадания мутагенов в пищевые продукты.

60. Назначение и характеристика БАД.

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация разбита на два блока. В первом блоке в рамках текущей аттестации студентами выполняется реферат. Выбор темы осуществляется в соответствии с номером списка группы. Максимальное количество – 17 баллов.
Примерные темы реферата
1. Отечественный и зарубежный опыт использования пищевых добавок.
2. Российский рынок пищевых добавок и наполнителей продуктов питания.
3. Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия.
4. Пищевые добавки и проблема подлинности пищи в России.
5. Качество пищевых добавок на современном этапе производства.
6. Внедрения и отличительные особенности регулирования пищевых добавок в Росси и за рубежом.
7. Безопасное использованию пищевых добавок в структуре питания населения страны.
8. Проблемы использования БАД.
9. «Цветорегулирующие материалы» в продуктах питания.
10. Причина использования пищевых добавок в продуктах питания и возможные последствия для будущего поколения.
11. Как сделать продукты питания более безопасными для человека?
12. Продукты питания без пищевых добавок – миф или реальность.
13. Основные химические методы определения наличия пищевых добавок в продуктах питания.
14. Продукты питания без добавок и наполнителей.
15. Натуральные и синтетические добавки (преимущества и недостатки).
16. Самые «чистые» продукты питания.
17. Вспомогательные вещества для пищевых технологии.
18. Гранулированные пищевые красители и их особенности.
19. Пищевые красители - лаки и их особенности.
20. Особенности консервантов, примеры наиболее широко используемых консервантов.
21. Особенности применения антибиотиков в сырье и продуктах питания.
22. Преимущества и недостатки искусственных ароматизаторов.
23. Особенности порошковых ароматизаторов.
24. Наиболее популярные подсластители, сахарозаменители (вред или польза).
25. Мир без пищевых добавок (прогнозы, возможности).
Для подготовки презентации к реферату, обучающемуся необходимо использовать Power Point. Количество слайдов презентации к реферату – не более 10.
Контрольная работа выполняется студентами во втором блоке текущей аттестации.
Варианты заданий для контрольной работы:
Вариант 1
1.Товароведение и экспертиза пищевых добавок.
2. Регуляторы pH пищевых систем. Характеристика и область применения адипиновой и фосфорной кислот.
Вариант 2
1. Основные цели введения пищевых добавок в продовольственные товары.
2. Регуляторы pH пищевых систем. Характеристика и область применения яб-лочной, винной и янтарной кислот.
Вариант 3
1. Понятие качества пищевых добавок.
2. Регуляторы pH пищевых систем. Характеристика и область применения мо-лочной, уксусной и лимонной кислот.
Вариант 4
1. Основные функциональные классы пищевых добавок и их значение.
2. Араматизаторы. Классификация. Источники и способы получения. Область применения.
Вариант 5
1. Гигиенические регламентации пищевых добавок в продуктах питания.
2. Натуральные подсластители. Характеристика. Область применения.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Конспект лекций,задания для практических работ,самостоятельные работы в форме реферата и контрольной работы, вопросы к зачету.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Донченко Л. В., Сокол Н. В., Щербакова Е. В., Красноселова Е. А.	Пищевая химия. Добавки: Учебное пособие Для СПО	Москва: Юрайт, 2018	https://urait.ru/bcode/420854

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.2	Димитриев, А. Д., Андреева, М. Г., Димитриев, А. Д.	Пищевые и биологически активные добавки: учебное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2018	http://www.iprbookshop.ru/74958.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Позняковский В.М., Чугунова О.В.	Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019	http://znanium.com/go.php?id=984043
Л2.2	Омаров Р. С., Сычева О. В.	Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания: учебное пособие	Ставрополь: АГРУС, 2015	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438735

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Димитриев А.Д. Пищевые и биологически активные добавки [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Д. Димитриев, М.Г. Андреева. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2018. — 84 c.
Э2	Пищевая химия. Добавки : учеб. пособие для СПО / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова ; отв. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 223 с.
Э3	Омаров, Р.С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева ; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь : Агрус, 2015. - 64 с.
Э4	Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 143 с.
Э5	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете : методические указания. – Ростов-на-Дону : Донской гос. тех. ун-т, 2018. – 24 с.

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащена: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: телевизор SAMSUNG N409, проектор BENQ, ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран DINON;
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций оборудовано: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Пищевкусовые основы продуктов

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 111,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты с оценкой 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	4		Итого	
Недель	16 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	111,8	111,8	111,8	111,8
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

к.э.н., доцент, Семенова Л.В. _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины
Пищевкусовые основы продуктов

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	формирование у будущих специалистов способностей по определению взаимосвязи питания и процессов превращения компонентов пищи и чужеродных веществ в нашем организме; поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
1.2	ознакомление с терминологией и понятиями;
1.3	изучение состава и способов воздействия на организм пищевых добавок и наполнителей;
1.4	понимание перспектив использования пищевых добавок и наполнителей.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.04
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	
2.1.2	Химия
2.1.3	Экология здоровья
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-7.2: Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	Частичные нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Уровень 2	Нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Уровень 3	Расширенный круг норм здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Уметь:	
Уровень 1	Соблюдать и пропагандировать частичные нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Уровень 2	Соблюдать и пропагандировать нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Уровень 3	Соблюдать и пропагандировать расширенный круг норм здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Владеть:	
Уровень 1	Навыками соблюдения и пропагандирования частичных норм здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Уровень 2	Навыками соблюдения и пропагандирования норм здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Уровень 3	Навыками соблюдения и пропагандирования расширенного круга норм здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Как поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками поддержания должного уровеня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1.						

1.1	НАЗНАЧЕНИЕ И КЛАССИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК /Лек/	4	2	УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.2	Изучение и определение безопасности молочной продукции, изготавливаемой с применением пищевых добавок /Пр/	4	2	УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.3	Применение пищевых добавок в продукции фаст фудов /Ср/	4	12	УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.4	КИСЛОТЫ, ОСНОВАНИЯ И ПАВ /Лек/	4	2	УК-7.2	Л1.2Л2.2Л3.1 Э2 Э3 Э5	0	
1.5	Определение безопасности мясной и рыбной продукции, изготавливаемой с применением пищевых добавок /Пр/	4	2	УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.6	Применение пищевых добавок в соках и водах /Ср/	4	10	УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.7	ПЕНОГАСИТЕЛИ, АНТИОКИСЛИТЕЛИ И НАПОЛНИТЕЛИ /Лек/	4	2	УК-7.2	Л1.2Л2.2Л3.1 Э2 Э3 Э5	0	
1.8	Изучение и определение безопасности кондитерской продукции, изготавливаемой с применением пищевых добавок /Пр/	4	2	УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.9	Применение пищевых добавок в диетическом питании /Ср/	4	12	УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.10	ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ /Лек/	4	2	УК-7.2	Л1.2Л2.2Л3.1 Э2 Э3 Э5	0	
1.11	Определение безопасности полуфабрикатов, изготавливаемых с применением пищевых добавок /Пр/	4	2	УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.12	Применение пищевых добавок в гастрономии (салаты и др.) /Ср/	4	10	УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.13	ЭМУЛЬГАТОРЫ И УПЛОТНИТЕЛИ /Лек/	4	2	УК-7.2	Л1.2Л2.2Л3.1 Э2 Э3 Э5	0	
1.14	Определение безопасности консервированной продукции, изготавливаемой с применением пищевых добавок /Пр/	4	2	УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.15	Применение пищевых добавок в сушеной продукции /Ср/	4	12	УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.16	УСИЛИТЕЛИ ВКУСА И ЗАПАХА. ПОДСЛАСТИТЕЛИ /Лек/	4	2	УК-7.2	Л1.2Л2.2Л3.1 Э2 Э3 Э5	0	
1.17	Проведение анализа безопасности детского питания, изготавливаемой с применением пищевых добавок /Пр/	4	2	УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.18	Применение пищевых добавок в конфетах, шоколаде /Ср/	4	10	УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.19	ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ. КОНСЕРВАНТЫ /Лек/	4	2	УК-7.2	Л1.2Л2.2Л3.1 Э2 Э3 Э5	0	
1.20	Определение безопасности снековой продукции, изготавливаемой с применением пищевых добавок /Пр/	4	2	УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.21	Применение пищевых добавок в продуктах питания с вакуумной упаковкой /Ср/	4	12	УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.22	ПРИРОДНЫЕ ПОЛИМЕРЫ, ЖИРЫ, СЛОЖНЫЕ ЭФИРЫ И БАД /Лек/	4	2	УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.23	Анализ алкогольной и безалкогольной продукции, изготавливаемой с применением пищевых добавок /Пр/	4	2	УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.24	Использование пищевых добавок в продуктах питания зарубежных и отечественных производителей /Ср/	4	10	УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.25	"Будущее человечества с использованием БАД" /Ср/	4	12	УК-7.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э3 Э4 Э5	0	
1.26	Самостоятельная проработка разделов, работа в библиотеке, подготовка к текущему контролю /Ср/	4	11,8	УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.27	Сдача зачета по дисциплине /ИКР/	4	0,2	УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в устной форме по вопросам.
Вопросы к зачету:

1. Роль пищевых добавок в создании продуктов питания.
2. Классификация пищевых добавок с различными технологическими функциями.
3. Что понимают под гигиенической регламентацией пищевых добавок в продуктах питания?
4. Условия, обеспечивающие безопасность применения пищевых добавок.
5. Классификация пищевых красителей. Чем объясняется повышенное внимание потребителей и технологов к окраске продуктов питания?
6. Рациональная система цифровой кодификации пищевых добавок с литерой «Е».
7. Приведите примеры синтетических красителей. Назовите их особенности по сравнению с натуральными красителями.
8. Основные группы загустителей и гелеобразователей, их назначение.
9. Пищевые эмульгаторы, опишите их смежные функции.
10. Какие группы соединений определяют вкус и аромат пищевых продуктов? Какова их роль в технологии продуктов питания?
11. Расскажите о роли ароматобразующих веществ в оценке пищевой ценности продуктов питания.
12. Отличие натуральных ароматизаторов, от идентичных натуральным синтетических. Какие химические компоненты входят в их состав?
13. Какие пищевые добавки относятся к усилителям и модификаторам вкуса?
14. Дайте определение понятия «подслащивающие вещества» (подсластители). На какие группы веществ их можно разделить?
15. В чем причина широкого применения интенсивных подсластителей в пищевой технологии? (Примеры)
16. Дайте определение понятия «консерванты». Какую роль они играют в сохранении пищевого сырья и готовых продуктов?
17. Дайте определение понятия «биологически активные добавки». Приведите их классификацию и значение в создании современных продуктов питания.
18. Какова роль биологически активных добавок в питании человека?
19. Какая нормативно законодательная база регламентирует разработку, применение и безопасность БАД?
20. Какова функциональная роль нутрицевтиков?
21. В чем физиологическое значение парафармацевтиков для человека?
22. По каким признакам можно классифицировать нутри- и парафармацевтики?
23. Что означают термины «пробиотики» и «синбиотики»?
24. Чем отличаются симбиотики от синбиотиков?
25. Какова функциональная роль пребиотиков?
26. Какими основными документами регламентируется применение пищевых добавок в России?
27. Назовите основные критерии безопасности пищевых добавок .
28. Из каких этапов складывается гигиеническое регламентирование пищевых добавок в продуктах и рационе питания? Что понимают под генетической токсичностью вещества?
29. Какие критерии применяют для оценки опасности пищевой продукции?
30. Какова основная классификация пищевой продукции по степени безопасности?
31. Какие международные и региональные организации занимаются вопросами стандартизации, сертификации и управления качеством продукции?
32. В каких случаях ставится знак соответствия при маркировке пищевой продукции?
33. По каким направлениям осуществляют экспертизу пищевой продукции из генетически модифицированных источников?
34. Какие методы применяют для идентификации продуктов питания из генетически модифицированных источников?
35. Антибиотики, применяемые в пищевой промышленности.
36. Пенообразователи (примеры, назначение).
37. Разрыхлители (примеры, назначение).
38. Поверхностно-активные вещества (ПАВ).
39. Стабилизаторы (примеры, назначение).
40. Консерванты (примеры, назначение).
41. Пропелленты (примеры, назначение).
42. Влагоудерживающие агенты (примеры, назначение).
43. Вещества для обработки муки.
44. Законодательство по применению пищевых добавок.
45. Вещества, препятствующие слеживанию и комкованию.
46. Пищевые волокна (наполнители).
47. Использование антиокислителей в пищевой индустрии.
48. Регуляторы кислотности (применение, назначение).
49. Пищевые кислоты (применение, назначение).
50. Натуральные красители (применение, безопасность).
51. Синтетические красители (применение, безопасность).
52. Вещества, сохраняющие окраску продуктов питания.
53. Эмульгирующие соли в пищевой индустрии.
54. Неорганические и минеральные красители.
55. История появления пищевых добавок.
56. Функциональная роль БАД.
57. Гелеобразователи (примеры, назначение).
58. Антимутагенные свойства пищевых добавок.
59. Пути попадания мутагенов в пищевые продукты.

60. Назначение и характеристика БАД.

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация разбита на два блока. В первом блоке в рамках текущей аттестации студентами выполняется реферат. Выбор темы осуществляется в соответствии с номером списка группы. Максимальное количество – 17 баллов.
Примерные темы реферата
1. Отечественный и зарубежный опыт использования пищевых добавок.
2. Российский рынок пищевых добавок и наполнителей продуктов питания.
3. Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия.
4. Пищевые добавки и проблема подлинности пищи в России.
5. Качество пищевых добавок на современном этапе производства.
6. Внедрения и отличительные особенности регулирования пищевых добавок в Росси и за рубежом.
7. Безопасное использованию пищевых добавок в структуре питания населения страны.
8. Проблемы использования БАД.
9. «Цветорегулирующие материалы» в продуктах питания.
10. Причина использования пищевых добавок в продуктах питания и возможные последствия для будущего поколения.
11. Как сделать продукты питания более безопасными для человека?
12. Продукты питания без пищевых добавок – миф или реальность.
13. Основные химические методы определения наличия пищевых добавок в продуктах питания.
14. Продукты питания без добавок и наполнителей.
15. Натуральные и синтетические добавки (преимущества и недостатки).
16. Самые «чистые» продукты питания.
17. Вспомогательные вещества для пищевых технологии.
18. Гранулированные пищевые красители и их особенности.
19. Пищевые красители - лаки и их особенности.
20. Особенности консервантов, примеры наиболее широко используемых консервантов.
21. Особенности применения антибиотиков в сырье и продуктах питания.
22. Преимущества и недостатки искусственных ароматизаторов.
23. Особенности порошковых ароматизаторов.
24. Наиболее популярные подсластители, сахарозаменители (вред или польза).
25. Мир без пищевых добавок (прогнозы, возможности).
Для подготовки презентации к реферату, обучающемуся необходимо использовать Power Point. Количество слайдов презентации к реферату – не более 10.
Контрольная работа выполняется студентами во втором блоке текущей аттестации.
Варианты заданий для контрольной работы:
Вариант 1
1.Товароведение и экспертиза пищевых добавок.
2. Регуляторы pH пищевых систем. Характеристика и область применения адипиновой и фосфорной кислот.
Вариант 2
1. Основные цели введения пищевых добавок в продовольственные товары.
2. Регуляторы pH пищевых систем. Характеристика и область применения яб-лочной, винной и янтарной кислот.
Вариант 3
1. Понятие качества пищевых добавок.
2. Регуляторы pH пищевых систем. Характеристика и область применения мо-лочной, уксусной и лимонной кислот.
Вариант 4
1. Основные функциональные классы пищевых добавок и их значение.
2. Араматизаторы. Классификация. Источники и способы получения. Область применения.
Вариант 5
1. Гигиенические регламентации пищевых добавок в продуктах питания.
2. Натуральные подсластители. Характеристика. Область применения.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Конспект лекций,задания для практических работ,самостоятельные работы в форме реферата и контрольной работы, вопросы к зачету.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Димитриев, А. Д., Андреева, М. Г., Димитриев, А. Д.	Пищевые и биологически активные добавки: учебное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2018	http://www.iprbookshop.ru/74958.html

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.2	Донченко Л. В., Сокол Н. В., Щербакова Е. В., Красноселова Е. А.	Пищевая химия. Добавки: Учебное пособие Для СПО	Москва: Юрайт, 2018	https://urait.ru/bcode/420854

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Позняковский В.М., Чугунова О.В.	Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019	http://znanium.com/go.php?id=984043
Л2.2	Омаров Р. С., Сычева О. В.	Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания: учебное пособие	Ставрополь: АГРУС, 2015	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438735

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Димитриев А.Д. Пищевые и биологически активные добавки [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Д. Димитриев, М.Г. Андреева. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2018. — 84 c.
Э2	Пищевая химия. Добавки : учеб. пособие для СПО / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова ; отв. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 223 с.
Э3	Омаров, Р.С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева ; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь : Агрус, 2015. - 64 с.
Э4	Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 143 с.
Э5	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете : методические указания. – Ростов-на-Дону : Донской гос. тех. ун-т, 2018. – 24 с.

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащена: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: телевизор SAMSUNG N409, проектор BENQ, ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран DINON;
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций оборудовано: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Биотехнология

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 48
самостоятельная работа 69
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	6		Итого	
Недель	18			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	10	10	10	10
Итого ауд.	48	48	48	48
Сам. работа	69	69	69	69
Часы на контроль	26,7		26,7	
Итого	144	117,3	144	117,3

Программу составил(и):

к.э.н., Доцент, Семенова Л.В. _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины
Биотехнология

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель курса: дать студенту целостные представления о современном состоянии и перспективах развития биотехнологии; формирование у студентов способности к разработке технологии процесса сервиса.
1.2	изучить основные направления научной и практической деятельности человека, предполагающие использование биообъектов (клетки микроорганизмов, растений, животных или молекул – метаболитов и т.д.) при промышленном получении целевых продуктов для пищевых целей, защиты окружающей среды и др.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.05
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Химия
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Безопасность пищевой продукции
2.2.2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.3	Преддипломная практика
2.2.4	Безопасность пищевой продукции
2.2.5	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.6	Преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-4.1: Выбирает материальные ресурсы, оборудование для осуществления процесса сервиса	
Знать:	
Уровень 1	Частичные материальные ресурсы, оборудование для осуществления процесса сервиса
Уровень 2	Материальные ресурсы, оборудование для осуществления процесса сервиса
Уровень 3	Расширенный круг материальных ресурсов, оборудования для осуществления процесса сервиса
Уметь:	
Уровень 1	Выбирать частичные материальные ресурсы, оборудование для осуществления процесса сервиса
Уровень 2	Выбирать материальные ресурсы, оборудование для осуществления процесса сервиса
Уровень 3	Выбирать расширенный круг материальных ресурсов, оборудования для осуществления процесса сервиса
Владеть:	
Уровень 1	Навыками применения частичных материальных ресурсов, оборудования для осуществления процесса сервиса
Уровень 2	Навыками применения материальных ресурсов, оборудования для осуществления процесса сервиса
Уровень 3	Навыками применения расширенного круга материальных ресурсов, оборудования для осуществления процесса сервиса

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Разработку технологии процесса сервиса.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Разрабатывать технологию процесса сервиса.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками разработки технологии процесса сервиса.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Возникновение и развитие биотехнологии /Лек/	6	2	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

1.2	Стерилизация и получение чистых культур микроорганизмов /Пр/	6	4	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.3	Возникновение и развитие биотехнологии /Ср/	6	8	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.4	Продуценты и их селекция (интерактивная лекция) /Лек/	6	2	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.5	Растительное сырье, используемое в биотехнологических процессах /Пр/	6	4	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.6	Продуценты и их селекция /Ср/	6	8	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.7	Типовая схема биотехнолгического производства (интерактивная лекция) /Лек/	6	2	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.8	Методы, используемые в биотехнологическом производстве /Пр/	6	4	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.9	Типовая схема биотехнолгического производства /Ср/	6	6	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.10	Получение пищевых кислот с помощью микроорганизмов /Лек/	6	2	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.11	Химическое консервирование трав /Пр/	6	4	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.12	Получение пищевых кислот с помощью микроорганизмов /Ср/	6	6	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

1.13	Биотехнологичексое получение белковых препаратов /Лек/	6	2	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.14	Биотехнологические методы приготовления, активизации дрожжей и условия развития дрожжевых клеток /Пр/	6	4	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.15	Биотехнологичексое получение белковых препаратов /Ср/	6	6	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.16	Получение ферментных препаратов и их применение в пищевой промышленности /Лек/	6	2	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.17	Биотехнологические методы приготовления ржаной закваски /Пр/	6	4	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.18	Получение ферментных препаратов и их применение в пищевой промышленности /Ср/	6	6	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.19	Получение и применение витаминов и аминокислот /Лек/	6	2	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.20	Влияние кислой среды на развитие дрожжевых клеток /Пр/	6	4	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.21	Получение и использование аминокислот /Ср/	6	7	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.22	Современное состояние пищевой биотехнологии /Лек/	6	2	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.23	Биотехнологические процессы квашения груш /Пр/	6	4	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

1.24	Современное состояние пищевой биотехнологии /Ср/	6	6	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.25	Самостоятельная проработка разделов, работа в библиотеке, подготовка к текущему контролю /Ср/	6	6	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.26	Подготовка к экзамену /Ср/	6	10	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.27	Приём экзамена /ИКР/	6	0,3	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры. Перед экзаменом студенту необходимо полностью выполнить все задания к практическим занятиям, подготовить и защитить доклад. При наличии задолженности по текущей аттестации по данной дисциплине студент к экзамену не допускается. Экзамен по дисциплине предусмотрен в устной форме по билетам.

Вопросы к экзамену:

1. Что такое биотехнология? Её задачи.
2. Кем был введен термин биотехнология?
3. Основные этапы развития биотехнологии как науки.
4. В каких отраслях промышленности используются достижения биотехнологии?
5. Белки. Их классификация.
6. Аминокислоты. Их классификация.
7. Ферменты. Их классификация.
8. Что является объектами биотехнологии?
9. Виды бактерий.
10. При производстве каких веществ используются бактерии?
11. Функции грибов в биотехнологии.
12. Простейшие в биотехнологии, их функции.
13. Функции водорослей в биотехнологии.
14. Культуры клеток в биотехнологии.
15. Методы в биотехнологии.
16. Что такое брожение.
17. Виды и типы брожения.
18. Виды питательных сред.
19. Какие виды бактерий участвуют в молочнокислом брожении?
20. Требования при подборе культур для заквасок.
21. Назовите группы биотехнологических производств по их направленности.
22. Назовите основные стадии биотехнологического производства.
23. Процесс трансляции - это…?
24. Стадия инициации процессе трансляции.
25. Стадия элонгации в процессе трансляции.
26. Стадия терминации в процессе трансляции.
27. Прокариоты и эукариоты, в чем их отличия?
28. Генная инженерия. Перечислите ферменты генной инженерии.
29. Уровни генной инженерии.
30. Клетка – её основные органоиды. Клеточная инженерия.
31. Клонирование – это…?
32. Типы культур культивированных клеток, в зависимости от используемых растительных клеток и тканей, способов культивирования.
33. Виды микроорганизмов в зависимости от используемого источника энергии?

34. Роль биотехнологии в технологиях будущего и основные отличия ее от других технологий. Взаимодействие научных дисциплин, составляющих биотехнологию.
35. Основные отличия в организации генома прокариот и эукариот.
36. Приемы, лежащие в основе генетической инженерии.
37. Использование плазмид в генной инженерии.
38. Какие ферменты используются в генной инженерии и как их различать (номенклатура)?
39. Возможное вредное воздействие на природу биотехнологии и пути уменьшения этого воздействия.
40. Определите отношение микроорганизмов к источникам питания и энергии.
41. Существующие различия в клеточном цикле у прокариот и эукариот.
42. Сравните отдельные фазы роста культуры. В чем заключаются их основные различия?
43. Сравните методы периодического и непрерывного культивирования микроорганизмов и клеток.
44. Особенности аппаратуры при периодическом и непрерывном культивировании.
45. Назовите существующие в биотехнологии подходы к получению сверхпродуцента.
46. Понятия об естественных и индуцированных мутациях.
47. Различия в генетической инженерии растений и генетической инженерии микроорганизмов.
48. Сравните основные виды брожения. Какие микроорганизмы в них участвуют?
49. Сравните клеточные процессы выработки энергии по эффективности. Преимущества окислительного фосфорилирования.
50. Направления использования ферментов в биотехнологии. Факторы устойчивости ферментов.
51. Многообразие биотехнологических процессов.
52. Что является объектами биотехнологии? Их краткая характеристика.
53. Биотехнологические процессы в молочной промышленности.
54. Биотехнологические процессы в хлебопечении.
55. Биотехнологические процессы в виноделии.
56. Общая схема биотехнологического производства.
57. Трансляция. Общая схема трансляции.
58. Клонирование клеток животных.
59. Культивирование клеток растений.
60. Инженерная энзимология. Задачи инженерной энзимологии.

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация разбита на два блока. В первом блоке в рамках текущей аттестации студентами выполняется реферат. Выбор темы осуществляется в соответствии с номером списка группы. Максимальное количество – 13 баллов.
Примерные темы реферата
1. Биотехнология. История развития, основные методы.
2. Экологическая биотехнология. Защита окружающей среды (переработка отходов, контроль за патогенностью, деградация ксенобиотиков).
3. Биотехнология получения первичных метаболитов (незаменимых аминокислот, витаминов, органических кислот).
4. Биотехнология получения вторичных метаболитов (антибиотиков, стероидов).
5. Биотехнология получения и использования ферментов. Иммобилизованные ферменты. Промышленные процессы с использованием иммобилизованных ферментов и клеток.
6. Биотехнологические основы производства мясных хлебов.
7. Биотехнология переработки молока и расчет производства молочных продуктов.
8. Термопластическая экструзия растительного сырья.
9. Биотехнология получения органических кислот.
10. Биотехнология получения аминокислот.
11. Технология производства белковых компонентов питания.
12. Биотехнология переработки твердых отходов.
13. Биотехнология творога и творожных изделий.
14. Биотехнология молочных киселей.
15. Биотехнологические основы производства мясных консервов для дет-ского питания.
16. Промышленная технология получения биополимеров.
17. Современные методы биотехнологии для повышения продуктивности в сельском хозяйстве.
18. Получение белка пищевого назначения на основе современных сырьевых источников.
19. Биотехнология ферментативных препаратов.
20. Технология приготовления бифидобактерий.
21. Биотехнология приготовления плесневых сыров.
22. Биотехнология молока и молочных продуктов.
23. Биотехнологии в пивоварении.
24. Проблемы генетически модифицированных продуктов.
25. «Современная» биотехнология.
Для подготовки презентации к реферату, обучающемуся необходимо использовать Power Point. Количество слайдов презентации к реферату – не более 10.
Контрольная работа выполняется студентами во втором блоке текущей аттестации.
Она состоит из двух частей: практической ситуации и тестовой работы.
Практические (ситуационные) задания (Часть 1).
Задача №1. Проанализируйте преимущества биотехнологического производства витаминов на конкретных примерах.
Задача №2. В биотехнологическом производстве лекарственных средств большое значение имеет питательная среда.

Предложите оптимальную питательную среду в биосинтезе антибиотиков.
Задача №3. В настоящее время к тетрациклину имеется очень высокий уровень резистентности. Как Вы можете объяснить данную ситуацию и можно ли предложить способы преодоления этого негативного явления?
Задача №4. Проведите сравнительную характеристику каллусных и суспензионных культур при использовании их в качестве субстрата для получения БАВ биотехнологическими методами.
Задача №5. При производстве пенициллина в начале ферментации было добавлено в питательную среду определенное количество фенилуксусной кислоты, что привело к снижению выхода целевого продукта. Какая ошибка была допущена в данном процессе?
Тестовые задания (Часть 2)
1. Ретроингибирование конечным продуктом при биосинтезе-это:
1) подавление активности последнего фермента в метаболитической цепи;
2) подавление активности начального фермента в метаболитической цепи;
3) подавление активности всех ферментов в метаболитической цепи;
4) подавление синтеза всех ферментов в метаболитической цепи;
5) увеличение синтеза всех ферментов в метаболитической цепи.
2. Термин “мультиферментный комплекс” означает:
1) комплекс ферментных белков, выделяемый из клетки путем экстракции и осаждения;
2) комплекс ферментов клеточной мембраны;
3) комплекс ферментов, катализирующих синтез первичного или вторичного метаболита;
4) комплекс экзо- и эндопротеаз;
5) комплекс белковых субъединиц образующих четвертичную структуру белка-фермента.
3. Путем поликетидного синтеза происходит сборка молекулы:
1) тетрациклина;
2) пенициллина;
3) стрептомицина;
4) циклоспорина;
5) стероида.
4. Комплексный компонент питательной среды, резко повысивший производительность ферментации в случае пенициллина:
1) соевая мука;
2) гороховая мука;
3) кукурузный экстракт;
4) хлопковая мука;
5) казеиновый гидролизат.
5. Предшественник пенициллина, резко повысивший его выход при добавлении в среду:
1) бета-диметилцистеин;
2) валин;
3) фенилуксусная кислота;
4) метанол;
5) уксусная кислота.
6. Предшественник при биосинтезе пенициллина добавляют:
1) в начале ферментации;
2) на вторые-третьи сутки после начала ферментации;
3) каждые сутки в течении 5-суточного процесса;
4) перед началом осаждения готового продукта;
5) в питательную среду в процессе ее приготовления.
7. Технологический воздух для биотехнологического производства стерилизуют:
1) нагреванием;
2) фильтрованием;
3) облучением;
4) ультразвуком;
5) химическими реагентами.
8. Борьба с фаговой инфекцией в цехах ферментации при производстве антибиотиков наиболее рациональна:
1) ужесточением контроля за стерилизацией технологического воздуха;
2) ужесточение контроля за стерилизацией питательной среды;
3) получение и использование фагоустойчивых штаммов;
4) ужесточение контроля за стерилизацией оборудования;
5) поддержанием герметичности оборудования.
9. Ауксины-термин, под которым объединяются специфические сти-муляторы роста:
1) растительных тканей;
2) актиномицетов;
3) животных тканей;
4) эубактерий;
5) гибридом.
10. “Слабыми точками” ферментера называют:
1) элементы конструкции наиболее подверженные коррозии;
2) элементы конструкции в которых возможна разгерметизация;
3) трудно стерилизуемые элементы конструкции;

4) области ферментера в которые затруднена доставка кислорода;
5) области ферментера в которых нарушен теплообмен.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Конспект лекций, задания для практических работ, самостоятельные работы в форме реферата, ситуационных задач и тестовых заданий, вопросов для самоконтроля, комплект билетов для сдачи экзамена.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Неверова, О. А., Гореликова, Г. А., Позняковский, В. М.	Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник	Саратов: Вузовское образование, 2014	http://www.iprbookshop.ru/4160.html
Л1.2	Дышлюк, Л. С., Кригер, И. С., О.В., А. В., Милентьева,, Позднякова,	Введение в направление. Биотехнология: учебное пособие для студентов вузов	Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014	http://www.iprbookshop.ru/61262.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Брусенцев, А. А., Евстигнеева, Т. Н.	Пищевая биотехнология. Технология цельномолочной продукции, мороженого и молочных консервов. Часть 1: учебно-методическое пособие	Санкт-Петербург: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015	http://www.iprbookshop.ru/67823.html
Л2.2	Забодалова, Л. А., Евстигнеева, Т. Н.	Технология цельномолочных продуктов и мороженого: учебное пособие	Санкт-Петербург: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2013	http://www.iprbookshop.ru/65304.html
Л2.3	Акимова С.А.	Биотехнология: Учебное пособие	Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2018	http://znanium.com/catalog/document?id=335799

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizaci-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Неверова, О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / О. А. Неверова, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 415 c.

Э2	Введение в направление. Биотехнология [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов / Л. С. Дышлюк, Кригер, О.В. [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. — 157 c.
Э3	Биотехнология: Практикум / Акимова С.А., - 2-е изд., перераб. и доп. - Волгоград:Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 144 с.
Э4	Брусенцев, А. А. Пищевая биотехнология. Технология цельномолочной продукции, мороженого и молочных консервов. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / А. А. Брусенцев, Т. Н. Евстигнеева. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 153 c.
Э5	Забодалова, Л. А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. А. Забодалова, Т. Н. Евстигнеева. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2013. — 305 c.
Э6	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете : методические указания. – Ростов-на -Дону : Донской гос. тех. ун-т, 2018. – 24 с.
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оборудована: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: телевизор SAMSUNG N409,проектор BENQ, ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран DINON;
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций оснащено: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Сырье и материалы пищевых технологий

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 48
самостоятельная работа 69
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	6		Итого	
Недель	18			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	10	10	10	10
Итого ауд.	48	48	48	48
Сам. работа	69	69	69	69
Часы на контроль	26,7		26,7	
Итого	144	117,3	144	117,3

Программу составил(и):

к.э.н., Доцент, Семенова Л.В. _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины

Сырье и материалы пищевых технологий

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель курса: дать студенту целостные представления о современном состоянии и перспективах развития биотехнологии; формирование у студентов способности к разработке технологии процесса сервиса.
1.2	изучить основные направления научной и практической деятельности человека, предполагающие использование биообъектов (клетки микроорганизмов, растений, животных или молекул – метаболитов и т.д.) при промышленном получении целевых продуктов для пищевых целей, защиты окружающей среды и др.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.05
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Химия
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Безопасность пищевой продукции
2.2.2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.3	Преддипломная практика
2.2.4	Безопасность пищевой продукции
2.2.5	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.6	Преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-4.1: Выбирает материальные ресурсы, оборудование для осуществления процесса сервиса	
Знать:	
Уровень 1	Частичные материальные ресурсы, оборудование для осуществления процесса сервиса
Уровень 2	Материальные ресурсы, оборудование для осуществления процесса сервиса
Уровень 3	Расширенный круг материальных ресурсов, оборудования для осуществления процесса сервиса
Уметь:	
Уровень 1	Выбирать частичные материальные ресурсы, оборудование для осуществления процесса сервиса
Уровень 2	Выбирать материальные ресурсы, оборудование для осуществления процесса сервиса
Уровень 3	Выбирать расширенный круг материальных ресурсов, оборудования для осуществления процесса сервиса
Владеть:	
Уровень 1	Навыками применения частичных материальных ресурсов, оборудования для осуществления процесса сервиса
Уровень 2	Навыками применения материальных ресурсов, оборудования для осуществления процесса сервиса
Уровень 3	Навыками применения расширенного круга материальных ресурсов, оборудования для осуществления процесса сервиса

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Разработку технологии процесса сервиса.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Разрабатывать технологию процесса сервиса.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками разработки технологии процесса сервиса.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Возникновение и развитие биотехнологии /Лек/	6	2	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

1.2	Стерилизация и получение чистых культур микроорганизмов /Пр/	6	4	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.3	Возникновение и развитие биотехнологии /Ср/	6	8	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.4	Продуценты и их селекция (интерактивная лекция) /Лек/	6	2	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.5	Растительное сырье, используемое в биотехнологических процессах /Пр/	6	4	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.6	Продуценты и их селекция /Ср/	6	8	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.7	Типовая схема биотехнолгического производства (интерактивная лекция) /Лек/	6	2	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.8	Методы, используемые в биотехнологическом производстве /Пр/	6	4	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.9	Типовая схема биотехнолгического производства /Ср/	6	6	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.10	Получение пищевых кислот с помощью микроорганизмов /Лек/	6	2	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.11	Химическое консервирование трав /Пр/	6	4	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.12	Получение пищевых кислот с помощью микроорганизмов /Ср/	6	6	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

1.13	Биотехнологичексое получение белковых препаратов /Лек/	6	2	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.14	Биотехнологические методы приготовления, активизации дрожжей и условия развития дрожжевых клеток /Пр/	6	4	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.15	Биотехнологичексое получение белковых препаратов /Ср/	6	6	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.16	Получение ферментных препаратов и их применение в пищевой промышленности /Лек/	6	2	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.17	Биотехнологические методы приготовления ржаной закваски /Пр/	6	4	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.18	Получение ферментных препаратов и их применение в пищевой промышленности /Ср/	6	6	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.19	Получение и применение витаминов и аминокислот /Лек/	6	2	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.20	Влияние кислой среды на развитие дрожжевых клеток /Пр/	6	4	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.21	Получение и использование аминокислот /Ср/	6	7	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.22	Современное состояние пищевой биотехнологии /Лек/	6	2	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.23	Биотехнологические процессы квашения груш /Пр/	6	4	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

1.24	Современное состояние пищевой биотехнологии /Ср/	6	6	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.25	Самостоятельная проработка разделов, работа в библиотеке, подготовка к текущему контролю /Ср/	6	6	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.26	Подготовка к экзамену /Ср/	6	10	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.27	Приём экзамена /ИКР/	6	0,3	ПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры. Перед экзаменом студенту необходимо полностью выполнить все задания к практическим занятиям, подготовить и защитить доклад. При наличии задолженности по текущей аттестации по данной дисциплине студент к экзамену не допускается. Экзамен по дисциплине предусмотрен в устной форме по билетам.

Вопросы к экзамену:

1. Что такое биотехнология? Её задачи.
2. Кем был введен термин биотехнология?
3. Основные этапы развития биотехнологии как науки.
4. В каких отраслях промышленности используются достижения биотехнологии?
5. Белки. Их классификация.
6. Аминокислоты. Их классификация.
7. Ферменты. Их классификация.
8. Что является объектами биотехнологии?
9. Виды бактерий.
10. При производстве каких веществ используются бактерии?
11. Функции грибов в биотехнологии.
12. Простейшие в биотехнологии, их функции.
13. Функции водорослей в биотехнологии.
14. Культуры клеток в биотехнологии.
15. Методы в биотехнологии.
16. Что такое брожение.
17. Виды и типы брожения.
18. Виды питательных сред.
19. Какие виды бактерий участвуют в молочнокислом брожении?
20. Требования при подборе культур для заквасок.
21. Назовите группы биотехнологических производств по их направленности.
22. Назовите основные стадии биотехнологического производства.
23. Процесс трансляции - это…?
24. Стадия инициации процессе трансляции.
25. Стадия элонгации в процессе трансляции.
26. Стадия терминации в процессе трансляции.
27. Прокариоты и эукариоты, в чем их отличия?
28. Генная инженерия. Перечислите ферменты генной инженерии.
29. Уровни генной инженерии.
30. Клетка – её основные органоиды. Клеточная инженерия.
31. Клонирование – это…?
32. Типы культур культивированных клеток, в зависимости от используемых растительных клеток и тканей, способов культивирования.
33. Виды микроорганизмов в зависимости от используемого источника энергии?

34. Роль биотехнологии в технологиях будущего и основные отличия ее от других технологий. Взаимодействие научных дисциплин, составляющих биотехнологию.
35. Основные отличия в организации генома прокариот и эукариот.
36. Приемы, лежащие в основе генетической инженерии.
37. Использование плазмид в генной инженерии.
38. Какие ферменты используются в генной инженерии и как их различать (номенклатура)?
39. Возможное вредное воздействие на природу биотехнологии и пути уменьшения этого воздействия.
40. Определите отношение микроорганизмов к источникам питания и энергии.
41. Существующие различия в клеточном цикле у прокариот и эукариот.
42. Сравните отдельные фазы роста культуры. В чем заключаются их основные различия?
43. Сравните методы периодического и непрерывного культивирования микроорганизмов и клеток.
44. Особенности аппаратуры при периодическом и непрерывном культивировании.
45. Назовите существующие в биотехнологии подходы к получению сверхпродуцента.
46. Понятия об естественных и индуцированных мутациях.
47. Различия в генетической инженерии растений и генетической инженерии микроорганизмов.
48. Сравните основные виды брожения. Какие микроорганизмы в них участвуют?
49. Сравните клеточные процессы выработки энергии по эффективности. Преимущества окислительного фосфорилирования.
50. Направления использования ферментов в биотехнологии. Факторы устойчивости ферментов.
51. Многообразие биотехнологических процессов.
52. Что является объектами биотехнологии? Их краткая характеристика.
53. Биотехнологические процессы в молочной промышленности.
54. Биотехнологические процессы в хлебопечении.
55. Биотехнологические процессы в виноделии.
56. Общая схема биотехнологического производства.
57. Трансляция. Общая схема трансляции.
58. Клонирование клеток животных.
59. Культивирование клеток растений.
60. Инженерная энзимология. Задачи инженерной энзимологии.

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация разбита на два блока. В первом блоке в рамках текущей аттестации студентами выполняется реферат. Выбор темы осуществляется в соответствии с номером списка группы. Максимальное количество – 13 баллов.
Примерные темы реферата
1. Биотехнология. История развития, основные методы.
2. Экологическая биотехнология. Защита окружающей среды (переработка отходов, контроль за патогенностью, деградация ксенобиотиков).
3. Биотехнология получения первичных метаболитов (незаменимых аминокислот, витаминов, органических кислот).
4. Биотехнология получения вторичных метаболитов (антибиотиков, стероидов).
5. Биотехнология получения и использования ферментов. Иммобилизованные ферменты. Промышленные процессы с использованием иммобилизованных ферментов и клеток.
6. Биотехнологические основы производства мясных хлебов.
7. Биотехнология переработки молока и расчет производства молочных продуктов.
8. Термопластическая экструзия растительного сырья.
9. Биотехнология получения органических кислот.
10. Биотехнология получения аминокислот.
11. Технология производства белковых компонентов питания.
12. Биотехнология переработки твердых отходов.
13. Биотехнология творога и творожных изделий.
14. Биотехнология молочных киселей.
15. Биотехнологические основы производства мясных консервов для дет-ского питания.
16. Промышленная технология получения биополимеров.
17. Современные методы биотехнологии для повышения продуктивности в сельском хозяйстве.
18. Получение белка пищевого назначения на основе современных сырьевых источников.
19. Биотехнология ферментативных препаратов.
20. Технология приготовления бифидобактерий.
21. Биотехнология приготовления плесневых сыров.
22. Биотехнология молока и молочных продуктов.
23. Биотехнологии в пивоварении.
24. Проблемы генетически модифицированных продуктов.
25. «Современная» биотехнология.
Для подготовки презентации к реферату, обучающемуся необходимо использовать Power Point. Количество слайдов презентации к реферату – не более 10.
Контрольная работа выполняется студентами во втором блоке текущей аттестации.
Она состоит из двух частей: практической ситуации и тестовой работы.
Практические (ситуационные) задания (Часть 1).
Задача №1. Проанализируйте преимущества биотехнологического производства витаминов на конкретных примерах.
Задача №2. В биотехнологическом производстве лекарственных средств большое значение имеет питательная среда.

Предложите оптимальную питательную среду в биосинтезе антибиотиков.
Задача №3. В настоящее время к тетрациклину имеется очень высокий уровень резистентности. Как Вы можете объяснить данную ситуацию и можно ли предложить способы преодоления этого негативного явления?
Задача №4. Проведите сравнительную характеристику каллусных и суспензионных культур при использовании их в качестве субстрата для получения БАВ биотехнологическими методами.
Задача №5. При производстве пенициллина в начале ферментации было добавлено в питательную среду определенное количество фенилуксусной кислоты, что привело к снижению выхода целевого продукта. Какая ошибка была допущена в данном процессе?
Тестовые задания (Часть 2)
1. Ретроингибирование конечным продуктом при биосинтезе-это:
1) подавление активности последнего фермента в метаболитической цепи;
2) подавление активности начального фермента в метаболитической цепи;
3) подавление активности всех ферментов в метаболитической цепи;
4) подавление синтеза всех ферментов в метаболитической цепи;
5) увеличение синтеза всех ферментов в метаболитической цепи.
2. Термин “мультиферментный комплекс” означает:
1) комплекс ферментных белков, выделяемый из клетки путем экстракции и осаждения;
2) комплекс ферментов клеточной мембраны;
3) комплекс ферментов, катализирующих синтез первичного или вторичного метаболита;
4) комплекс экзо- и эндопротеаз;
5) комплекс белковых субъединиц образующих четвертичную структуру белка-фермента.
3. Путем поликетидного синтеза происходит сборка молекулы:
1) тетрациклина;
2) пенициллина;
3) стрептомицина;
4) циклоспорина;
5) стероида.
4. Комплексный компонент питательной среды, резко повысивший производительность ферментации в случае пенициллина:
1) соевая мука;
2) гороховая мука;
3) кукурузный экстракт;
4) хлопковая мука;
5) казеиновый гидролизат.
5. Предшественник пенициллина, резко повысивший его выход при добавлении в среду:
1) бета-диметилцистеин;
2) валин;
3) фенилуксусная кислота;
4) метанол;
5) уксусная кислота.
6. Предшественник при биосинтезе пенициллина добавляют:
1) в начале ферментации;
2) на вторые-третьи сутки после начала ферментации;
3) каждые сутки в течении 5-суточного процесса;
4) перед началом осаждения готового продукта;
5) в питательную среду в процессе ее приготовления.
7. Технологический воздух для биотехнологического производства стерилизуют:
1) нагреванием;
2) фильтрованием;
3) облучением;
4) ультразвуком;
5) химическими реагентами.
8. Борьба с фаговой инфекцией в цехах ферментации при производстве антибиотиков наиболее рациональна:
1) ужесточением контроля за стерилизацией технологического воздуха;
2) ужесточение контроля за стерилизацией питательной среды;
3) получение и использование фагоустойчивых штаммов;
4) ужесточение контроля за стерилизацией оборудования;
5) поддержанием герметичности оборудования.
9. Ауксины-термин, под которым объединяются специфические сти-муляторы роста:
1) растительных тканей;
2) актиномицетов;
3) животных тканей;
4) эубактерий;
5) гибридом.
10. “Слабыми точками” ферментера называют:
1) элементы конструкции наиболее подверженные коррозии;
2) элементы конструкции в которых возможна разгерметизация;
3) трудно стерилизуемые элементы конструкции;

4) области ферментера в которые затруднена доставка кислорода;
5) области ферментера в которых нарушен теплообмен.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Конспект лекций, задания для практических работ, самостоятельные работы в форме реферата, ситуационных задач и тестовых заданий, вопросов для самоконтроля, комплект билетов для сдачи экзамена.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Неверова, О. А., Гореликова, Г. А., Позняковский, В. М.	Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник	Саратов: Вузовское образование, 2014	http://www.iprbookshop.ru/4160.html
Л1.2	Дышлюк, Л. С., Кригер, И. С., О.В., А. В., Милентьева,, Позднякова,	Введение в направление. Биотехнология: учебное пособие для студентов вузов	Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014	http://www.iprbookshop.ru/61262.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Брусенцев, А. А., Евстигнеева, Т. Н.	Пищевая биотехнология. Технология цельномолочной продукции, мороженого и молочных консервов. Часть 1: учебно-методическое пособие	Санкт-Петербург: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015	http://www.iprbookshop.ru/67823.html
Л2.2	Забодалова, Л. А., Евстигнеева, Т. Н.	Технология цельномолочных продуктов и мороженого: учебное пособие	Санкт-Петербург: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2013	http://www.iprbookshop.ru/65304.html
Л2.3	Акимова С.А.	Биотехнология: Учебное пособие	Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2018	http://znanium.com/catalog/document?id=335799

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizaci-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Неверова, О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / О. А. Неверова, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 415 c.

Э2	Введение в направление. Биотехнология [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов / Л. С. Дышлюк, Кригер, О.В. [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. — 157 c.
Э3	Биотехнология: Практикум / Акимова С.А., - 2-е изд., перераб. и доп. - Волгоград:Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 144 с.
Э4	Брусенцев, А. А. Пищевая биотехнология. Технология цельномолочной продукции, мороженого и молочных консервов. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / А. А. Брусенцев, Т. Н. Евстигнеева. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 153 c.
Э5	Забодалова, Л. А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. А. Забодалова, Т. Н. Евстигнеева. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2013. — 305 c.
Э6	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете : методические указания. – Ростов-на -Дону : Донской гос. тех. ун-т, 2018. – 24 с.
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оборудована: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: телевизор SAMSUNG N409,проектор BENQ, ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран DINON;
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций оснащено: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Барное дело

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 75,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	8		Итого	
Недель	6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
В том числе инт.	10	10	10	10
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	75,8	75,8	75,8	75,8
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.э.н., доцент, Семенова Л.В. _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины
Барное дело

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Сервис

Протокол от 24.04.2020 №
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., проф. Н.В.Лазарева

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., проф. Н.В.Лазарева

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., проф. Н.В.Лазарева

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой д.э.н., проф. Н.В.Лазарева

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью изучения курса «Барное дело» является обеспечение студентов необходимыми теоретическими и практическими знаниями по организации работы баров при подготовке специалистов высшей квалификации по направлению подготовки "Сервис" профиль "Сервис на предприятиях питания".
1.2	Задачи курса заключается в следующем:
1.3	- обеспечение студентов знаниями по характеристикам, технологии приготовления и способам подачи алкогольных, безалкогольных, смешанных напитков;
1.4	- изучение основных требований предъявляемых к обслуживающему персоналу, к рабочему месту бармена, к общей организации работы баров;
1.5	- ознакомление с техникой подачи напитков, барменским флейрингом

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.07
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Аксессуарный сервис на предприятиях питания
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Дизайн и реклама услуг питания

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-5.1: Использует организационно- управленческие инновации, связанные с новыми формами управления, видами услуг, более эффективными формами обслуживания	
Знать:	
Уровень 1	организацию процесса сервиса
Уровень 2	новые формы организации процесса сервиса на предприятии
Уровень 3	организационно-управленческие инновации в области новых, наиболее эффективных видов услуг
Уметь:	
Уровень 1	организовывать процесс сервисных услуг на предприятии
Уровень 2	внедрыть новые формы организации процесса сервиса на предприятии
Уровень 3	разрабатывать организационно-управленческие инновации в области новых, наиболее эффективных видов услуг
Владеть:	
Уровень 1	навыками организации процесса сервиса, проведения выбора ресурсов и средств с учетом требований потребителя
Уровень 2	навыками проведения исследований социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов
Уровень 3	навыками разработки организационно-управленческих инновации в области новых, наиболее эффективных видов услуг

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	как организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя;
3.1.2	как проводить исследование социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	организовывать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя;
3.2.2	проводить исследование социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	навыками организации процесса сервиса, проведения выбора ресурсов и средств с учетом требований потребителя;
3.3.2	навыками проведения исследований социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Практ. подг.**	**Примечание**
	Раздел 1. Барное дело						
1.1	Возникновение, классификация и оснащение бара (интерактивная лекция) /Лек/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.2	Современное состояние, характеристика и тенденции развития баров /Пр/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.3	Возникновение, классификация и оснащение бара /Ср/	8	8	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.4	Работа бара по обслуживанию клиентов /Лек/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.5	Организация процесса обслуживания в баре (анализ практической ситуации) /Пр/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.6	Современный подход к продвижению услуг в баре /Ср/	8	8	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.7	Новые технологии и формы обслуживания в барах /Лек/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.8	Управление баром /Пр/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.9	Информационное обеспечение деятельности бара: меню бара, карта вин и коктейлей /Ср/	8	8	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.10	Виноградарство и виноделие. Культура потребления и дегустация вин, напитков /Лек/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.11	Информационное и правовое обеспечение деятельности бара (анализ практической ситуации) /Пр/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.12	Рабочий процесс приготовления напитков в баре. Методы подготовки напитков /Ср/	8	8	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.13	Алкогольные напитки (базовые). Смешанные напитки /Лек/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.14	Характеристика и культура потребления алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков (анализ практической ситуации) /Пр/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.15	Рекомендации алкогольных напитков к закускам и блюдам /Ср/	8	8	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.16	Коктейли. /Лек/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.17	Смешанные напитки. Коктейли (анализ практической ситуации) /Пр/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.18	История появления коктейлей. Формула алкогольного коктейля /Ср/	8	8	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.19	Безалкогольные и слабоалкогольные напитки. Напитки для домашнего праздника /Лек/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.20	Характеристика и культура потребления горячих напитков /Пр/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.21	Безалкогольные и слабоалкогольные напитки. Напитки для домашнего праздника /Ср/	8	8	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.22	Горячие напитки. Молочные напитки /Лек/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.23	Сервировка, особенности подачи напитков, коктейлей. /Пр/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.24	История чая. Организация чайных церемоний на предприятии питания /Ср/	8	4	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.25	Самостоятельная проработка разделов, работа в библиотеке, подготовка к текущему контролю /Ср/	8	15,8	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.26	Сдача зачета по дисциплине /ИКР/	8	0,2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в устной форме по вопросам.
Вопросы к зачету:
1. История возникновения и классификация баров.
2. Торговые помещения для баров. Требования к планировке и оформлению рабочего места бармена.
3. Оснащение оборудованием, инвентарем и посудой.
4. Подготовка бара к обслуживанию. Организация рабочего места бармена.
5. Формы обслуживания и роль бармена.
6. Обслуживание приемов и банкетов.
7. Психологические аспекты работы бара.
8. Правовое обеспечение деятельности бара.
9. Коктейль-бар в современной жизни.
10. Десерт-бары.
11. Способы повышения доходности бара.
12. Меню и карты вин и коктейлей.
13. Порядок и форма расчета, отчетность бармена.
14. Ампелография: сорта винограда, технологические свойства.
15. Виноградные вина: особенности и классификация.
16. Особенности производства и библиотека вин.
17. Шампанское и игристые вина.
18. Декантация вин.
19. Экспертиза вин.
20. Подача вина и напитков в ресторане
21. Умение пить вино.
22. Дегустация.
23. Коньяк и бренди.
24. Водка. Виски.
25. Джин. Ром.
26. Бальзамы.
27. Биттеры.
28. Ликеры и кремы.
29. Пиво.
30. Наливки. Настойки и десертные напитки
31. Пунши, глинтвейны, гроги
32. Ретафии
33. Текила
34. Боули
35. Напитки на основе вина
36. Напитки на основе аперитивов
37. Напитки на основе ликеров
38. Рецептура и техника приготовления коктейлей
39. Способы приготовления коктейлей
40. Безалкогольные и слабоалкогольные напитки
41. Напитки для домашнего праздника
42. Напитки на основе кофе.
43. Напитки на основе какао.
44. Напитки на основе чая.
45. Молочные напитки.

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация разбита на два блока. В первом блоке в рамках текущей аттестации студентами выполняется реферат. Выбор темы осуществляется в соответствии с номером списка группы. Максимальное количество – 17 баллов.
Примерные темы реферата
1. Исторические аспекты возникновения баров.
2. Структура производства бара.
3. Новые технологии и форма обслуживания в барах.
4. Пивной бар.
5. Винный бар.
6. Гриль - бар.
7. Лаунж-бар.

8. Диско-бар.
9. Пул-бар.
10. Лобби-бар.
11. Сервис-бар.
12. Производство, разновидности и употребление водки.
13. Производство, разновидности и употребление джина.
14. Производство, разновидности и употребление виски.
15. Производство, разновидности и употребление рома.
16. Производство, разновидности и употребление коньяка, арманьяка.
17. Производство, разновидности и употребление бренди.
18. Производство, разновидности и употребление текилы.
19. Производство, разновидности и употребление виноградных вин.
20. Производство, разновидности и употребление шампанского и игристых вин.
21. Производство, разновидности и употребление пива.
Для подготовки презентации к реферату, обучающемуся необходимо использовать Power Point. Количество слайдов презентации к реферату – не более 10.
Контрольная работа выполняется студентами во втором блоке текущей аттестации.
Она состоит из двух частей: практической ситуации и тестовой работы.
Практические (ситуационные) задания (Часть 1).
Задача №1. Приготовить и оформить коктейль «Белый русский».
Задача №2. Приготовить и оформить коктейль «Черный русский».
Задача №3. Приготовить и оформить коктейль «Кровавая Мэри».
Задача №4. Приготовить и оформить коктейль «Камикадзе».
Задача №5. Приготовить и оформить коктейль «Крестная».
Тестовые задания (Часть 2)
1. Бар с английского слова означает?
1) шкаф с напитками;
2) барьер;
3) сервант с алкогольными напитками;
4) место для размещения табачных изделий.
2. Как называется работник за барной стойкой?
1) официант;
2) бармен;
3) метродотель;
4) сомелье.
3. К основным обязанностям бармена относится:
1) предотвращение потерь или хищений;
2) проведение занятий по подготовке персонала с целью его соответствия требуемым стандартам;
3) обеспечение надлежащего санитарного состояния зала бара, подсобного помещения, торгово-технологического оборудования и инвентаря;
4) обслуживание клиентов.
4. Какими качествами должен обладать бармен:
1) аккуратность, отзывчивость, память;
2) усидчивость, терпеливость, равнодушие;
3) индифферентность, наблюдательность, бережливость;
4) старательность, настойчивость, доброжелательность.
5. Во время работы бармену запрещается:
1) слушать клиентов;
2) поддерживать разговор с клиентами;
3) пользоваться одеколоном или духами с сильным запахом;
4) не дожидаясь специальной просьбы, помогать гостям.
6. Стакан хайболл не предназначен для подачи:
1) лонгдринков;
2) соков;
3) виски со льдом;
4) миксдринков.
7. Рюмка Мартини не предназначена для подачи:
1) вермута Martini;
2) десертных коктейлей среднего объема безо льда;
3) ликеров со льдом фраппе;
4) коктейля "Мартини".
8. Стакан Олдфэшн предназначен для подачи:
1) коктейля "Маргарита";
2) коньяка в чистом виде;
3) 100мл. вермута безо льда;
4) ликеров с кусковым льдом.
9. Допускается ли работа без джигера?
1) да;

2) нет;
3) только для чистых напитков;
4) если есть навык точного налива.
10. Как ещё используют щипцы для льда?
1) при приготовлении гарнира;
2) при перемешивании напитка;
3) только для льда;
4) при приготовлении слоистого коктейля.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Конспект лекций, задания для практических работ, самостоятельные работы в форме реферата, ситуационных задач и тестовых заданий, вопросы к зачету.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Позняковский, В. М., Помозова, В. А., Киселева, Т. Ф., Пермякова, Л. В., Позняковский, В. М.	Экспертиза напитков. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2014	http://www.iprbookshop.ru/4169.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Главчева, С. И., Чередниченко, Л. Е.	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие	Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011	http://www.iprbookshop.ru/44975.html
Л2.2	Васюкова А., Любецкая Т.Р.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017	http://znanium.com/go.php?id=512131
Л2.3	Ратушный А. С.	Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2016	http://znanium.com/go.php?id=519492

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Экспертиза напитков. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, В. А. Помозова, Т. Ф. Киселева, Л. В. Пермякова ; под ред. В. М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 406 c.
Э2	Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. — 206 c.

Э3	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.
Э4	Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.
Э5	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете : методические указания. – Ростов-на -Дону : Донской гос. тех. ун-т, 2018. – 24 с
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	- Учебная аудитория для проведения лабораторных работ, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования оснащена: специализированная мебель; компьютерная техника, в том числе: ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, в том числе: наглядное пособие «Сырье и материалы пищевых технологий»; лабораторное оборудование разной степени сложности, в том числе: духовка TEKA HA 545, варочная поверхность TEKA EM 30 2 P, микроволновая печь SAMSUNG G274VR , мультиварка PANASONIC SR-TMH10, мясорубка KENWOOD MG 510, хлебопечь BORK BM 500, гриль TEFAL CB 223134, тостер BORK TM MBN 9812 SI, соковыжималка BORK JU CUN 24150 SI, чайник электрический TEFAL SILVER ION+,холодильник BEKO CS335020, посудомоечная машина WHIRLPOOL ADP 450; набор посуды;
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций оборудовано: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.
В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ.
Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Организация обслуживания в барах

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 75,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	8		Итого	
Недель	6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
В том числе инт.	10	10	10	10
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	75,8	75,8	75,8	75,8
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.э.н., доцент, Семенова Л.В. _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины

Организация обслуживания в барах

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью изучения курса «Организация обслуживания в барах» является обеспечение студентов необходимыми теоретическими и практическими знаниями по организации работы баров при подготовке специалистов высшей квалификации по направлению подготовки "Сервис" профиль "Сервис на предприятиях питания".
1.2	Задачи курса заключается в следующем:
1.3	- обеспечение студентов знаниями по характеристикам, технологии приготовления и способам подачи алкогольных, безалкогольных, смешанных напитков;
1.4	- изучение основных требований предъявляемых к обслуживающему персоналу, к рабочему месту бармена, к общей организации работы баров;
1.5	- ознакомление с техникой подачи напитков, барменским флейрингом

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.07
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Аксессуарный сервис на предприятиях питания
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Дизайн и реклама услуг питания

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-5.1: Использует организационно- управленческие инновации, связанные с новыми формами управления, видами услуг, более эффективными формами обслуживания	
Знать:	
Уровень 1	организацию процесса сервиса
Уровень 2	новые формы организации процесса сервиса на предприятии
Уровень 3	организационно-управленческие инновации в области новых, наиболее эффективных видов услуг
Уметь:	
Уровень 1	организовывать процесс сервисных услуг на предприятии
Уровень 2	внедрыть новые формы организации процесса сервиса на предприятии
Уровень 3	разрабатывать организационно-управленческие инновации в области новых, наиболее эффективных видов услуг
Владеть:	
Уровень 1	навыками организации процесса сервиса, проведения выбора ресурсов и средств с учетом требований потребителя
Уровень 2	навыками проведения исследований социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов
Уровень 3	навыками разработки организационно-управленческих инновации в области новых, наиболее эффективных видов услуг

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	как организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя;
3.1.2	как проводить исследование социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	организовывать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя;
3.2.2	проводить исследование социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	навыками организации процесса сервиса, проведения выбора ресурсов и средств с учетом требований потребителя;
3.3.2	навыками проведения исследований социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Практ. подг.**	**Примечание**
	Раздел 1. Барное дело						
1.1	Возникновение, классификация и оснащение бара (интерактивная лекция) /Лек/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.2	Современное состояние, характеристика и тенденции развития баров /Пр/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.3	Возникновение, классификация и оснащение бара /Ср/	8	8	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.4	Работа бара по обслуживанию клиентов /Лек/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.5	Организация процесса обслуживания в баре (анализ практической ситуации) /Пр/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.6	Современный подход к продвижению услуг в баре /Ср/	8	8	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.7	Новые технологии и формы обслуживания в барах /Лек/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.8	Управление баром /Пр/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.9	Информационное обеспечение деятельности бара: меню бара, карта вин и коктейлей /Ср/	8	8	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.10	Виноградарство и виноделие. Культура потребления и дегустация вин, напитков /Лек/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.11	Информационное и правовое обеспечение деятельности бара (анализ практической ситуации) /Пр/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.12	Рабочий процесс приготовления напитков в баре. Методы подготовки напитков /Ср/	8	8	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.13	Алкогольные напитки (базовые). Смешанные напитки /Лек/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.14	Характеристика и культура потребления алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков (анализ практической ситуации) /Пр/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.15	Рекомендации алкогольных напитков к закускам и блюдам /Ср/	8	8	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.16	Коктейли. /Лек/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.17	Смешанные напитки. Коктейли (анализ практической ситуации) /Пр/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.18	История появления коктейлей. Формула алкогольного коктейля /Ср/	8	8	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.19	Безалкогольные и слабоалкогольные напитки. Напитки для домашнего праздника /Лек/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.20	Характеристика и культура потребления горячих напитков /Пр/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.21	Безалкогольные и слабоалкогольные напитки. Напитки для домашнего праздника /Ср/	8	8	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.22	Горячие напитки. Молочные напитки /Лек/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.23	Сервировка, особенности подачи напитков, коктейлей. /Пр/	8	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.24	История чая. Организация чайных церемоний на предприятии питания /Ср/	8	4	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.25	Самостоятельная проработка разделов, работа в библиотеке, подготовка к текущему контролю /Ср/	8	15,8	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.26	Сдача зачета по дисциплине /ИКР/	8	0,2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в устной форме по вопросам.
Вопросы к зачету:
1. История возникновения и классификация баров.
2. Торговые помещения для баров. Требования к планировке и оформлению рабочего места бармена.
3. Оснащение оборудованием, инвентарем и посудой.
4. Подготовка бара к обслуживанию. Организация рабочего места бармена.
5. Формы обслуживания и роль бармена.
6. Обслуживание приемов и банкетов.
7. Психологические аспекты работы бара.
8. Правовое обеспечение деятельности бара.
9. Коктейль-бар в современной жизни.
10. Десерт-бары.
11. Способы повышения доходности бара.
12. Меню и карты вин и коктейлей.
13. Порядок и форма расчета, отчетность бармена.
14. Ампелография: сорта винограда, технологические свойства.
15. Виноградные вина: особенности и классификация.
16. Особенности производства и библиотека вин.
17. Шампанское и игристые вина.
18. Декантация вин.
19. Экспертиза вин.
20. Подача вина и напитков в ресторане
21. Умение пить вино.
22. Дегустация.
23. Коньяк и бренди.
24. Водка. Виски.
25. Джин. Ром.
26. Бальзамы.
27. Биттеры.
28. Ликеры и кремы.
29. Пиво.
30. Наливки. Настойки и десертные напитки
31. Пунши, глинтвейны, гроги
32. Ретафии
33. Текила
34. Боули
35. Напитки на основе вина
36. Напитки на основе аперитивов
37. Напитки на основе ликеров
38. Рецептура и техника приготовления коктейлей
39. Способы приготовления коктейлей
40. Безалкогольные и слабоалкогольные напитки
41. Напитки для домашнего праздника
42. Напитки на основе кофе.
43. Напитки на основе какао.
44. Напитки на основе чая.
45. Молочные напитки.

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация разбита на два блока. В первом блоке в рамках текущей аттестации студентами выполняется реферат. Выбор темы осуществляется в соответствии с номером списка группы. Максимальное количество – 17 баллов.
Примерные темы реферата
1. Исторические аспекты возникновения баров.
2. Структура производства бара.
3. Новые технологии и форма обслуживания в барах.
4. Пивной бар.
5. Винный бар.
6. Гриль - бар.
7. Лаунж-бар.

8. Диско-бар.
9. Пул-бар.
10. Лобби-бар.
11. Сервис-бар.
12. Производство, разновидности и употребление водки.
13. Производство, разновидности и употребление джина.
14. Производство, разновидности и употребление виски.
15. Производство, разновидности и употребление рома.
16. Производство, разновидности и употребление коньяка, арманьяка.
17. Производство, разновидности и употребление бренди.
18. Производство, разновидности и употребление текилы.
19. Производство, разновидности и употребление виноградных вин.
20. Производство, разновидности и употребление шампанского и игристых вин.
21. Производство, разновидности и употребление пива.
Для подготовки презентации к реферату, обучающемуся необходимо использовать Power Point. Количество слайдов презентации к реферату – не более 10.
Контрольная работа выполняется студентами во втором блоке текущей аттестации.
Она состоит из двух частей: практической ситуации и тестовой работы.
Практические (ситуационные) задания (Часть 1).
Задача №1. Приготовить и оформить коктейль «Белый русский».
Задача №2. Приготовить и оформить коктейль «Черный русский».
Задача №3. Приготовить и оформить коктейль «Кровавая Мэри».
Задача №4. Приготовить и оформить коктейль «Камикадзе».
Задача №5. Приготовить и оформить коктейль «Крестная».
Тестовые задания (Часть 2)
1. Бар с английского слова означает?
1) шкаф с напитками;
2) барьер;
3) сервант с алкогольными напитками;
4) место для размещения табачных изделий.
2. Как называется работник за барной стойкой?
1) официант;
2) бармен;
3) метродотель;
4) сомелье.
3. К основным обязанностям бармена относится:
1) предотвращение потерь или хищений;
2) проведение занятий по подготовке персонала с целью его соответствия требуемым стандартам;
3) обеспечение надлежащего санитарного состояния зала бара, подсобного помещения, торгово-технологического оборудования и инвентаря;
4) обслуживание клиентов.
4. Какими качествами должен обладать бармен:
1) аккуратность, отзывчивость, память;
2) усидчивость, терпеливость, равнодушие;
3) индифферентность, наблюдательность, бережливость;
4) старательность, настойчивость, доброжелательность.
5. Во время работы бармену запрещается:
1) слушать клиентов;
2) поддерживать разговор с клиентами;
3) пользоваться одеколоном или духами с сильным запахом;
4) не дожидаясь специальной просьбы, помогать гостям.
6. Стакан хайболл не предназначен для подачи:
1) лонгдринков;
2) соков;
3) виски со льдом;
4) миксдринков.
7. Рюмка Мартини не предназначена для подачи:
1) вермута Martini;
2) десертных коктейлей среднего объема безо льда;
3) ликеров со льдом фраппе;
4) коктейля "Мартини".
8. Стакан Олдфэшн предназначен для подачи:
1) коктейля "Маргарита";
2) коньяка в чистом виде;
3) 100мл. вермута безо льда;
4) ликеров с кусковым льдом.
9. Допускается ли работа без джигера?
1) да;

2) нет;
3) только для чистых напитков;
4) если есть навык точного налива.
10. Как ещё используют щипцы для льда?
1) при приготовлении гарнира;
2) при перемешивании напитка;
3) только для льда;
4) при приготовлении слоистого коктейля.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Конспект лекций, задания для практических работ, самостоятельные работы в форме реферата, ситуационных задач и тестовых заданий, вопросы к зачету.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Позняковский, В. М., Помозова, В. А., Киселева, Т. Ф., Пермякова, Л. В., Позняковский, В. М.	Экспертиза напитков. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2014	http://www.iprbookshop.ru/4169.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Главчева, С. И., Чередниченко, Л. Е.	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие	Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011	http://www.iprbookshop.ru/44975.html
Л2.2	Васюкова А., Любецкая Т.Р.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017	http://znanium.com/go.php?id=512131
Л2.3	Ратушный А. С.	Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2016	http://znanium.com/go.php?id=519492

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Экспертиза напитков. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, В. А. Помозова, Т. Ф. Киселева, Л. В. Пермякова ; под ред. В. М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 406 c.
Э2	Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. — 206 c.

Э3	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.
Э4	Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.
Э5	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете : методические указания. – Ростов-на -Дону : Донской гос. тех. ун-т, 2018. – 24 с
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	- Учебная аудитория для проведения лабораторных работ, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования оснащена: специализированная мебель; компьютерная техника, в том числе: ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, в том числе: наглядное пособие «Сырье и материалы пищевых технологий»; лабораторное оборудование разной степени сложности, в том числе: духовка TEKA HA 545, варочная поверхность TEKA EM 30 2 P, микроволновая печь SAMSUNG G274VR , мультиварка PANASONIC SR-TMH10, мясорубка KENWOOD MG 510, хлебопечь BORK BM 500, гриль TEFAL CB 223134, тостер BORK TM MBN 9812 SI, соковыжималка BORK JU CUN 24150 SI, чайник электрический TEFAL SILVER ION+,холодильник BEKO CS335020, посудомоечная машина WHIRLPOOL ADP 450; набор посуды;
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций оборудовано: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.
В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ.
Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Дизайн и реклама услуг питания

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 39,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	8		Итого	
Недель	6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	39,8	39,8	39,8	39,8
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

к.э.н., Доцент, Л.В.Семенова _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины
Дизайн и реклама услуг питания

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель: формирование у студентов научного представления об основных формах и методах организации рекламного продукта и использования дизайнерских приемов на предприятиях питания; способности к разработке и совершенствованию системы клиентских отношений с учетом требований потребителя.
1.2	Задачи: изучить основные формы, композиции, стиля и виды дизайна;
1.3	расширить кругозор в области дизайна и рекламы, используемых для продвижения услуг питания;
1.4	получение практических навыков по разработке рекламной стратегии, рекламно-информационных материалов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.08
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Барное дело
2.1.2	Преддипломная практика
2.1.3	Проектирование услуг на предприятиях сервиса
2.1.4	Аксессуарный сервис на предприятиях питания
2.1.5	Маркетинг в сервисе
2.1.6	Основы ресторанного дела
2.1.7	Ресторанный бизнес
2.1.8	Профессиональная этика и этикет
2.1.9	Барное дело
2.1.10	Преддипломная практика
2.1.11	Проектирование услуг на предприятиях сервиса
2.1.12	Аксессуарный сервис на предприятиях питания
2.1.13	Маркетинг в сервисе
2.1.14	Основы ресторанного дела
2.1.15	Ресторанный бизнес
2.1.16	Профессиональная этика и этикет
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-1.2: Участвует в разработке системы клиентских отношений	
Знать:	
Уровень 1	Элементы разработки системы клиентских отношений
Уровень 2	Порядок разработки системы клиентских отношений
Уровень 3	Разработку системы клиентских отношений
Уметь:	
Уровень 1	Использовать элементы разработки системы клиентских отношений
Уровень 2	Использовать порядок разработки системы клиентских отношений
Уровень 3	Использовать разработку системы клиентских отношений
Владеть:	
Уровень 1	Навыками применения элементов разработки системы клиентских отношений
Уровень 2	Навыками применения порядка разработки системы клиентских отношений
Уровень 3	Навыками применения разработки системы клиентских отношений

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Как разрабатывать и совершенствовать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Разрабатывать и совершенствовать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками разработки и совершенствования систем клиентских отношений с учетом требований потребителя.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Практ. подг.**	**Примечание**
	Раздел 1. Основные закономерности дизайна товаров, стиля и интерьера на предприятиях питания						
1.1	Становление эстетики и дизайна товаров /Лек/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.2	Становление эстетики и дизайна товаров /Пр/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.3	Основы эстетики и дизайна /Ср/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.4	Понятие дизайна и стиля на предприятиях общественного питания /Лек/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.5	Понятие дизайна и стиля на предприятиях общественного питания /Пр/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.6	Пути творческого решения рекламной задачи /Ср/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.7	Дизайн в интерьере предприятий общественного питания /Лек/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.8	Дизайн в интерьере предприятий общественного питания /Пр/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.9	Окружающая среда и потребитель /Ср/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
	Раздел 2. Реклама. Воздействие рекламного продукта на потебителя						

2.1	Общие сведения о рекламе /Лек/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.2	Общие сведения о рекламе /Пр/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.3	Позиционирование товара и конкуренты /Ср/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.4	Торговая марка /Ср/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.5	Классификация, распространение и регулирование рекламы /Лек/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.6	Классификация, распространение и регулирование рекламы (анализ практической ситуации) /Пр/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.7	Производственная составляющая рекламного процесса /Ср/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.8	Маркетинговая основа создания рекламного продукта /Лек/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.9	Маркетинговая основа создания рекламного продукта (анализ практической ситуации) /Пр/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.10	Восприятие рекламы потребителем /Ср/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.11	Направления воздействия рекламы на потребителя /Ср/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

2.12	Создание рекламного продукта /Лек/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.13	Создание рекламного продукта (анализ практической ситуации) /Пр/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.14	Повышение уровня припоминания сути рекламного сообщения /Ср/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.15	Реклама и ее потребитель (дискуссия) /Лек/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.16	Реклама и ее потребитель /Пр/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.17	Государственное регулирование рекламы /Ср/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.18	Самостоятельная проработка разделов, работа в библиотеке, подготовка к текущему контролю /Ср/	8	19,8	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.19	Сдача зачета по дисциплине /ИКР/	8	0,2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в устной форме по вопросам.
Вопросы к зачету:
1. Эстетика как наука.
2. Понятие дизайна.
3. Понятие формы.
4. Понятие композиции.
5. Понятие стиля.
6. Требования к эстетическим свойствам.
7. Дизайн мебели и интерьера на предприятиях питания.
8. Дизайн товаров бытового назначения на предприятиях питания.
9. Дизайн и стиль на предприятиях питания.
10. Дизайн и создание концепции предприятия общественного питания.
11. Методы и средства дизайна при создании фирменного стиля предприятия общественного питания.
12. Принципы дизайна при создании фирменного стиля предприятия общественного питания.

13. Основы дизайна - гармония и композиция.
14. Композиционный центр.
15. Признаки композиции.
16. Типы композиции.
17. Формы композиции.
18. Композиционные средства.
19. Принципы композиции.
20. Дизайн интерьеров помещений для потребителей.
21. Настроение и атмосфера в дизайне интерьера помещений для потребителей.
22. Тематика и стиль в дизайне интерьера помещений для потребителей.
23. Персонализация пространства в дизайне интерьера помещений для потребителей.
24. Барная стойка в дизайне интерьера помещений для потребителей.
25. Концептуальные идеи в интерьере предприятий общественного питания.
26. Стилизация интерьеров предприятий общественного питания.
27. Оформление фасада предприятия общественного питания.
28. Планировка доступа в оформлении фасада предприятия общественного питания.
29. Наружное освещение в оформлении фасада предприятия общественного питания.
30. Наружные вывески в оформлении фасада предприятия общественного питания.
31. Вход для персонала в оформлении фасада предприятия общественного питания.
32. Оформление прилегающей территории предприятия общественного питания.
33. Понятие и сущность рекламы.
34. Возникновение и развитие рекламы.
35. Реклама в России.
36. Реклама в области экономических отношений.
37. Взаимоотношение рекламы и общества.
38. Объект и основная функция рекламы.
39. Основные пути движения рекламы.
40. Классификация рекламы.
41. Рекламная коммуникационная система.
42. Основные виды распространения рекламы.
43. Мероприятия по стимулированию сбыта рекламы.
44. Условия появления международной рекламы.
45. Государственное регулирование рекламы.
46. Торговая марка.
47. Характеристики торговой марки.
48. Целевые группы.
49. Позиционирование товара и конкуренты.
50. Основные этапы творческого процесса.
51. Пути творческого решения рекламной задачи.
52. Психологические аспекты рекламы.
53. Особенности рекламных продуктов.
54. Производственная составляющая рекламного процесса.
55. Восприятие рекламы потребителем.
56. Направления воздействия рекламы на потребителя.
57. Борьба за внимание потребителя.
58. Повышение уровня припоминания сути рекламного сообщения.
59. Окружающая среда и потребитель.
60. Отношение потребителя к рекламе.

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация разбита на два блока. В первом блоке в рамках текущей аттестации студентами выполняется реферат. Выбор темы осуществляется в соответствии с номером списка группы. Максимальное количество – 17 баллов.
Примерные темы реферата
1. Дизайн как важный элемент ресторанной концепции.
2. Дизайн и интерьер предприятий общественного питания.
3. Дизайн интерьеров производственных помещений.
4. Дизайн интерьеров помещений для потребителей.
5. Дизайн интерьера ресторанов Западной Европы.
6. Дизайн интерьера ресторанов Америки.
7. Дизайн интерьера ресторанов Австралии.
8. Современные направления дизайна форменной одежды персонала ресторана.
9. Дизайн столовой посуды, приборов и белья.
10. Дизайн меню, информационная и художественная значимость.
11. Дизайн оформления блюд.
12. Современный дизайн декорирования фуршетных столов.
13. Кулинарный дизайн.
14. Фитодизайн и флористика в ресторане.
15. Светодизайн – новые возможности в моделировании интерьера.

16. Роль рекламы в жизни общества (современное состояние).
17. История развития и эволюция рекламы.
18. Понятие и сущность рекламы. Виды рекламы.
19. Нормативно – правовая база рекламного бизнеса в России.
20. Имиджевая реклама и ее составляющие.
21. Создание брэндов.
22. Психологические механизмы воздействия рекламы.
23. Роль и место рекламы в прессе. Ее виды.
24. Значение и особенности радио – рекламы.
25. Телевизионная реклама: особенности, виды, приемы создания.
26. Прямая почтовая реклама и ее преимущества.
27. Реклама в Интернете: современное состояние и перспективы развития.
28. Понятие «паблик рилейшинз» и его составляющие.
29. Маркетинговая основа создания рекламного продукта.
30. Создание рекламного продукта.

Для подготовки презентации к реферату, обучающемуся необходимо использовать Power Point. Количество слайдов презентации к реферату – не более 10.

Контрольная работа выполняется студентами во втором блоке текущей аттестации.

Она состоит из двух частей: практической ситуации и тестовой работы.

Практические (ситуационные) задания (Часть 1).

Задача №1. В то время как объемы продаж кофе в развитых странах уменьшаются, в развивающихся странах, отмечается повышения числа кофеманов. Напишите положительные и отрицательные стороны рекламных возможностей, которые открываются перед кофейными компаниями в развивающихся странах?

Задача №2. Компании «Кока-Кола», «Макдоналдс» стали уже давно культурными символами США. Назовите по две торговые марки, ставшие культурными символами следующих стран: - Япония; - Россия; - Италия; - Колумбия; - Германия; - Франция; - Ирландия; - Мексика; - Швейцария; - Австралия; - Страны ближнего востока.

Задача №3. Используя различные примеры, проанализируйте какие товары, и как продвигает коммерческая, социальная и политическая рекламы?

Задача №4. Объясните, какой вид призыва наиболее эффективно использовать при рекламировании следующих товаров или услуг: - бумажные салфетки; - выбор депутата государственной думы; - хлеб; - антиникотиновая программа; - программа защиты вымирающих животных. Какой вид рекламы вы выберите для этих товаров или услуг?

Задача №5. Используя различные рекламные стили, разработайте эффективное рекламное обращение для следующих товаров: - туалетное мыло; - корм для животных; - автомобильные шины; - кофе в зерне; - книга по физике.

Тестовые задания (Часть 2)

1. Дизайн появился в эпоху:
1) рабовладельческих отношений;
2) ремесленников-одиночек;
3) первобытнообщинного строя;
4) появления машинного производства.

2. Термин «дизайн» в переводе с английского языка означает:
1) эмоциональное чувство;
2) различные виды проектировочной деятельности;
3) проект;
4) направления моды.

3. Сущность одного из принципов разработки дизайна товара:
1) изобилие украшений;
2) отражение внешней красоты товара;
3) единство форм предметов окружающего мира и содержания;
4) многообразие форм предметов окружающего мира.

4. Основная цель дизайна:
1) создать красивое и удобное изделие;
2) сформировать эстетические свойства товара;
3) сформировать эргономические свойства товара;
4) привлечь внимание.

5. Сущность одного из принципов разработки дизайна товара:
1) красота + польза + удобство;
2) отражение внешней красоты товара;
3) многообразие форм предметов окружающего мира;
4) изобилие украшений.

6. Сущность одного из принципов разработки дизайна товара:
1) отражение назначения товара;
2) отражение внешней красоты товара;
3) изобилие украшений;
4) многообразие форм предметов окружающего мира.

7. Разработка дизайна товара осуществляется с учетом:
1) принципов построения композиции;
2) основ цветоведения;
3) эргономических показателей;

4) принципов построения композиции, основ цветоведения, эргономиче-ских показателей.
8. Службы технической эстетики в России возглавляет:
1) Всероссийский научно-исследовательский институт безопасности;
2) Всероссийский научно-исследовательский институт эргономики;
3) Всероссийский научно-исследовательский институт технической эсте-тики (ВНИИТЭ);
4) Всероссийский научно-исследовательский институт дизайна.
9. Приоритетными направлениями деятельности ВНИИТЭ являются:
1) исследование качества жизни населения;
2) методическое обеспечение и практическое участие в создании конку-рентоспособных товаров;
3) формирование предметно-пространственной среды жизнедеятельности инвалидов;
4) исследование качества жизни населения, методическое обеспечение и практическое участие в создании конкурентоспособных товаров, формирование предметно-пространственной среды жизнедеятельности инвалидов.
10. Дизайн призван улучшить качество жизни людей путем:
1) увеличения количества дизайнеров;
2) создания безопасной, удобной и красивой окружающей среды;
3) повышения эстетических свойств товаров;
4) повышения эргономических свойств товаров.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Конспект лекций, задания для практических работ, самостоятельные работы в форме реферата, ситуационных задач и тестовых заданий, вопросы к зачету.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Овчинникова Р. Ю., Дмитриева Л. М.	Дизайн в рекламе. Основы графического проектирования: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 070601 «Дизайн», 032401 «Реклама»	Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2015	http://www.iprbookshop.ru/52069.html
Л1.2	Костина, Н. Г., Баранец, С. Ю.	Фирменный стиль и дизайн: учебное пособие для студентов вузов	Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014	http://www.iprbookshop.ru/61285.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Лутфуллина, Г. Г., Абдуллин, И. Ш.	Цвет и дизайн: учебное пособие	Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014	http://www.iprbookshop.ru/62019.html
Л2.2	Сулейманова, Г. В., Шевченко, Е. И.	Реклама в туризме: учебно-методическое пособие	Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013	http://www.iprbookshop.ru/62656.html
Л2.3	Сабетова, Т. В., Закшевская, Е. В.	Реклама и рекламная деятельность: учебное пособие	Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016	http://www.iprbookshop.ru/72744.html

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
Э1	Овчинникова, Р. Ю. Дизайн в рекламе. Основы графического проектирования [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 070601 «Дизайн», 032401 «Реклама» / Р. Ю. Овчинникова ; под ред. Л. М. Дмитриева. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015. — 239 c.
Э2	Костина, Н. Г. Фирменный стиль и дизайн [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов / Н. Г. Костина, С. Ю. Баранец. — Электрон. текстовые данные. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. — 97 c.
Э3	Лутфуллина, Г. Г. Цвет и дизайн [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. Г. Лутфуллина, И. Ш. Абдуллин. — Электрон. текстовые данные. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014. — 132 c.
Э4	Сулейманова, Г. В. Реклама в туризме [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Г. В. Сулейманова ; под ред. Е. И. Шевченко. — Электрон. текстовые данные. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013. — 151 c.
Э5	Сабетова, Т. В. Реклама и рекламная деятельность [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. В. Сабетова ; под ред. Е. В. Закшевская. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж : Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016. — 165 c.
Э6	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете : методические указания. – Ростов-на-Дону : Донской гос. тех. ун-т, 2018. – 24 с.
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оборудована: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: телевизор SAMSUNG N409,проектор BENQ, ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран DINON;
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций оснащено: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. Методические рекомендации к практическим занятиям по дисциплине «Дизайн и реклама услуг питания» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис / сост. И.В. Чимонина, 2015. – электронная версия (размещена в локальной сети института)
2. Методические рекомендации к самостоятельной работе по дисциплине «Дизайн и реклама услуг питания» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис / сост. И.В. Чимонина, 2015. – электронная версия (размещена в локальной сети института)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Дизайн и реклама предприятий торговли

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 39,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	8		Итого	
Недель	6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	39,8	39,8	39,8	39,8
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

к.э.н., Доцент, Л.В.Семенова _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины
Дизайн и реклама предприятий торговли

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель: формирование у студентов научного представления об основных формах и методах организации рекламного продукта и использования дизайнерских приемов на предприятиях питания; способности к разработке и совершенствованию системы клиентских отношений с учетом требований потребителя.
1.2	Задачи: изучить основные формы, композиции, стиля и виды дизайна;
1.3	расширить кругозор в области дизайна и рекламы, используемых для продвижения услуг питания;
1.4	получение практических навыков по разработке рекламной стратегии, рекламно-информационных материалов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.08
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дизайн и реклама услуг питания
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Экспертиза и диагностика объектов и систем сервиса

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-1.2: Участвует в разработке системы клиентских отношений	
Знать:	
Уровень 1	Элементы разработки системы клиентских отношений
Уровень 2	Порядок разработки системы клиентских отношений
Уровень 3	Разработку системы клиентских отношений
Уметь:	
Уровень 1	Использовать элементы разработки системы клиентских отношений
Уровень 2	Использовать порядок разработки системы клиентских отношений
Уровень 3	Использовать разработку системы клиентских отношений
Владеть:	
Уровень 1	Навыками применения элементов разработки системы клиентских отношений
Уровень 2	Навыками применения порядка разработки системы клиентских отношений
Уровень 3	Навыками применения разработки системы клиентских отношений

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Как разрабатывать и совершенствовать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Разрабатывать и совершенствовать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками разработки и совершенствования систем клиентских отношений с учетом требований потребителя.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1. Основные закономерности дизайна товаров, стиля и интерьера на предприятиях питания						
1.1	Понятие дизайна и стиля на предприятиях торговли /Лек/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.2	Понятие дизайна и стиля на предприятиях торговли /Пр/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

1.3	Основы эстетики и дизайна /Ср/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.4	Оборудование розничных торговых предприятий /Лек/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.5	Оборудование розничных торговых предприятий /Пр/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.6	Пути творческого решения рекламной задачи /Ср/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.7	Интерьер магазина продовольственных и непродовольственных товаров /Лек/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.8	Интерьер магазина продовольственных и непродовольственных товаров /Пр/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.9	Окружающая среда и потребитель /Ср/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
	Раздел 2. Реклама. Воздействие рекламного продукта на потебителя						
2.1	Общие сведения о рекламе /Лек/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.2	Общие сведения о рекламе /Пр/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.3	Позиционирование товара и конкуренты /Ср/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

2.4	Торговая марка /Ср/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.5	Рекламно-информационное оформление магазина продовольственных и непродовольственных товаров /Лек/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.6	Рекламно-информационное оформление магазина продовольственных и непродовольственных товаров (анализ практической ситуации) /Пр/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.7	Производственная составляющая рекламного процесса /Ср/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.8	Маркетинговая основа создания рекламного продукта /Лек/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.9	Маркетинговая основа создания рекламного продукта (анализ практической ситуации) /Пр/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.10	Восприятие рекламы потребителем /Ср/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.11	Направления воздействия рекламы на потребителя /Ср/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.12	Создание рекламного продукта /Лек/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.13	Создание рекламного продукта (анализ практической ситуации) /Пр/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.14	Повышение уровня припоминания сути рекламного сообщения /Ср/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

2.15	Реклама и ее потребитель (дискуссия) /Лек/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.16	Реклама и ее потребитель /Пр/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.17	Государственное регулирование рекламы /Ср/	8	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.18	Самостоятельная проработка разделов, работа в библиотеке, подготовка к текущему контролю /Ср/	8	19,8	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
2.19	Сдача зачета по дисциплине /ИКР/	8	0,2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в устной форме по вопросам.

Вопросы к зачету:

1. Эстетика как наука.
2. Понятие дизайна.
3. Понятие формы.
4. Понятие композиции.
5. Понятие стиля.
6. Требования к эстетическим свойствам.
7. Дизайн мебели и интерьера на предприятиях питания.
8. Дизайн товаров бытового назначения на предприятиях питания.
9. Дизайн и стиль на предприятиях питания.
10. Дизайн и создание концепции предприятия общественного питания.
11. Методы и средства дизайна при создании фирменного стиля предприятия общественного питания.
12. Принципы дизайна при создании фирменного стиля предприятия общественного питания.
13. Основы дизайна - гармония и композиция.
14. Композиционный центр.
15. Признаки композиции.
16. Типы композиции.
17. Формы композиции.
18. Композиционные средства.
19. Принципы композиции.
20. Дизайн интерьеров помещений для потребителей.
21. Настроение и атмосфера в дизайне интерьера помещений для потребителей.
22. Тематика и стиль в дизайне интерьера помещений для потребителей.
23. Персонализация пространства в дизайне интерьера помещений для потребителей.
24. Барная стойка в дизайне интерьера помещений для потребителей.
25. Концептуальные идеи в интерьере предприятий общественного питания.
26. Стилизация интерьеров предприятий общественного питания.
27. Оформление фасада предприятия общественного питания.
28. Планировка доступа в оформлении фасада предприятия общественного питания.
29. Наружное освещение в оформлении фасада предприятия общественного питания.
30. Наружные вывески в оформлении фасада предприятия общественного питания.

31. Вход для персонала в оформлении фасада предприятия общественного питания.
32. Оформление прилегающей территории предприятия общественного питания.
33. Понятие и сущность рекламы.
34. Возникновение и развитие рекламы.
35. Реклама в России.
36. Реклама в области экономических отношений.
37. Взаимоотношение рекламы и общества.
38. Объект и основная функция рекламы.
39. Основные пути движения рекламы.
40. Классификация рекламы.
41. Рекламная коммуникационная система.
42. Основные виды распространения рекламы.
43. Мероприятия по стимулированию сбыта рекламы.
44. Условия появления международной рекламы.
45. Государственное регулирование рекламы.
46. Торговая марка.
47. Характеристики торговой марки.
48. Целевые группы.
49. Позиционирование товара и конкуренты.
50. Основные этапы творческого процесса.
51. Пути творческого решения рекламной задачи.
52. Психологические аспекты рекламы.
53. Особенности рекламных продуктов.
54. Производственная составляющая рекламного процесса.
55. Восприятие рекламы потребителем.
56. Направления воздействия рекламы на потребителя.
57. Борьба за внимание потребителя.
58. Повышение уровня припоминания сути рекламного сообщения.
59. Окружающая среда и потребитель.
60. Отношение потребителя к рекламе.

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация разбита на два блока. В первом блоке в рамках текущей аттестации студентами выполняется реферат. Выбор темы осуществляется в соответствии с номером списка группы. Максимальное количество – 17 баллов.
Примерные темы реферата
1. Дизайн как важный элемент ресторанной концепции.
2. Дизайн и интерьер предприятий общественного питания.
3. Дизайн интерьеров производственных помещений.
4. Дизайн интерьеров помещений для потребителей.
5. Дизайн интерьера ресторанов Западной Европы.
6. Дизайн интерьера ресторанов Америки.
7. Дизайн интерьера ресторанов Австралии.
8. Современные направления дизайна форменной одежды персонала ресторана.
9. Дизайн столовой посуды, приборов и белья.
10. Дизайн меню, информационная и художественная значимость.
11. Дизайн оформления блюд.
12. Современный дизайн декорирования фуршетных столов.
13. Кулинарный дизайн.
14. Фитодизайн и флористика в ресторане.
15. Светодизайн – новые возможности в моделировании интерьера.
16. Роль рекламы в жизни общества (современное состояние).
17. История развития и эволюция рекламы.
18. Понятие и сущность рекламы. Виды рекламы.
19. Нормативно – правовая база рекламного бизнеса в России.
20. Имиджевая реклама и ее составляющие.
21. Создание брэндов.
22. Психологические механизмы воздействия рекламы.
23. Роль и место рекламы в прессе. Ее виды.
24. Значение и особенности радио – рекламы.
25. Телевизионная реклама: особенности, виды, приемы создания.
26. Прямая почтовая реклама и ее преимущества.
27. Реклама в Интернете: современное состояние и перспективы развития.
28. Понятие «паблик рилейшинз» и его составляющие.
29. Маркетинговая основа создания рекламного продукта.
30. Создание рекламного продукта.
Для подготовки презентации к реферату, обучающемуся необходимо использовать Power Point. Количество слайдов презентации к реферату – не более 10.
Контрольная работа выполняется студентами во втором блоке текущей аттестации.

Она состоит из двух частей: практической ситуации и тестовой работы.
Практические (ситуационные) задания (Часть 1).
Задача №1. В то время как объемы продаж кофе в развитых странах уменьшаются, в развивающихся странах, отмечается повышения числа кофеманов. Напишите положительные и отрицательные стороны рекламных возможностей, которые открываются перед кофейными компаниями в развивающихся странах?
Задача №2. Компании «Кока-Кола», «Макдоналдс» стали уже давно культурными символами США. Назовите по две торговые марки, ставшие культурными символами следующих стран: - Япония; - Россия; - Италия; - Колумбия; - Германия; - Франция; - Ирландия; - Мексика; - Швейцария; - Австралия; - Страны ближнего востока.
Задача №3. Используя различные примеры, проанализируйте какие товары, и как продвигает коммерческая, социальная и политическая рекламы?
Задача №4. Объясните, какой вид призыва наиболее эффективно использовать при рекламировании следующих товаров или услуг: - бумажные салфетки; - выбор депутата государственной думы; - хлеб; - антиникотиновая программа; - программа защиты вымирающих животных. Какой вид рекламы вы выберите для этих товаров или услуг?
Задача №5. Используя различные рекламные стили, разработайте эффективное рекламное обращение для следующих товаров: - туалетное мыло; - корм для животных; - автомобильные шины; - кофе в зерне; - книга по физике.
Тестовые задания (Часть 2)
1. Дизайн появился в эпоху:
1) рабовладельческих отношений;
2) ремесленников-одиночек;
3) первобытнообщинного строя;
4) появления машинного производства.
2. Термин «дизайн» в переводе с английского языка означает:
1) эмоциональное чувство;
2) различные виды проектировочной деятельности;
3) проект;
4) направления моды.
3. Сущность одного из принципов разработки дизайна товара:
1) изобилие украшений;
2) отражение внешней красоты товара;
3) единство форм предметов окружающего мира и содержания;
4) многообразие форм предметов окружающего мира.
4. Основная цель дизайна:
1) создать красивое и удобное изделие;
2) сформировать эстетические свойства товара;
3) сформировать эргономические свойства товара;
4) привлечь внимание.
5. Сущность одного из принципов разработки дизайна товара:
1) красота + польза + удобство;
2) отражение внешней красоты товара;
3) многообразие форм предметов окружающего мира;
4) изобилие украшений.
6. Сущность одного из принципов разработки дизайна товара:
1) отражение назначения товара;
2) отражение внешней красоты товара;
3) изобилие украшений;
4) многообразие форм предметов окружающего мира.
7. Разработка дизайна товара осуществляется с учетом:
1) принципов построения композиции;
2) основ цветоведения;
3) эргономических показателей;
4) принципов построения композиции, основ цветоведения, эргономиче-ских показателей.
8. Службы технической эстетики в России возглавляет:
1) Всероссийский научно-исследовательский институт безопасности;
2) Всероссийский научно-исследовательский институт эргономики;
3) Всероссийский научно-исследовательский институт технической эсте-тики (ВНИИТЭ);
4) Всероссийский научно-исследовательский институт дизайна.
9. Приоритетными направлениями деятельности ВНИИТЭ являются:
1) исследование качества жизни населения;
2) методическое обеспечение и практическое участие в создании конку-рентоспособных товаров;
3) формирование предметно-пространственной среды жизнедеятельности инвалидов;
4) исследование качества жизни населения, методическое обеспечение и практическое участие в создании конкурентоспособных товаров, формирование предметно-пространственной среды жизнедеятельности инвалидов.
10. Дизайн призван улучшить качество жизни людей путем:
1) увеличения количества дизайнеров;
2) создания безопасной, удобной и красивой окружающей среды;
3) повышения эстетических свойств товаров;
4) повышения эргономических свойств товаров.

5.3. Фонд оценочных средств
Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается
5.4. Перечень видов оценочных средств
Конспект лекций, задания для практических работ, самостоятельные работы в форме реферата, ситуационных задач и тестовых заданий, вопросы к зачету.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Овчинникова Р. Ю., Дмитриева Л. М.	Дизайн в рекламе. Основы графического проектирования: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 070601 «Дизайн», 032401 «Реклама»	Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2015	http://www.iprbookshop.ru/52069.html
Л1.2	Костина, Н. Г., Баранец, С. Ю.	Фирменный стиль и дизайн: учебное пособие для студентов вузов	Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014	http://www.iprbookshop.ru/61285.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Лутфуллина, Г. Г., Абдуллин, И. Ш.	Цвет и дизайн: учебное пособие	Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014	http://www.iprbookshop.ru/62019.html
Л2.2	Сулейманова, Г. В., Шевченко, Е. И.	Реклама в туризме: учебно-методическое пособие	Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013	http://www.iprbookshop.ru/62656.html
Л2.3	Сабетова, Т. В., Закшевская, Е. В.	Реклама и рекламная деятельность: учебное пособие	Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016	http://www.iprbookshop.ru/72744.html

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Овчинникова, Р. Ю. Дизайн в рекламе. Основы графического проектирования [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 070601 «Дизайн», 032401 «Реклама» / Р. Ю. Овчинникова ; под ред. Л. М. Дмитриева. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015. — 239 с.

Э2	Костина, Н. Г. Фирменный стиль и дизайн [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов / Н. Г. Костина, С. Ю. Баранец. — Электрон. текстовые данные. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. — 97 c.
Э3	Лутфуллина, Г. Г. Цвет и дизайн [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. Г. Лутфуллина, И. Ш. Абдуллин. — Электрон. текстовые данные. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014. — 132 c.
Э4	Сулейманова, Г. В. Реклама в туризме [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Г. В. Сулейманова ; под ред. Е. И. Шевченко. — Электрон. текстовые данные. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013. — 151 c.
Э5	Сабетова, Т. В. Реклама и рекламная деятельность [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. В. Сабетова ; под ред. Е. В. Закшевская. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж : Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016. — 165 c.
Э6	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете : методические указания. – Ростов-на -Дону : Донской гос. тех. ун-т, 2018. – 24 с.
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оборудована: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: телевизор SAMSUNG N409,проектор BENQ, ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран DINON;
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций оснащено: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
1. Методические рекомендации к практическим занятиям по дисциплине «Дизайн и реклама предприятий торговли» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис / сост. И.В. Чимонина, 2015. – электронная версия (размещена в локальной сети института) 2. Методические рекомендации к самостоятельной работе по дисциплине «Дизайн и реклама предприятий торговли» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис / сост. И.В. Чимонина, 2015. – электронная версия (размещена в локальной сети института)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Товароведение продовольственных товаров

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20 -2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 48
самостоятельная работа 33
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	6		Итого	
Недель	18			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	48	48	48	48
Сам. работа	33	33	33	33
Часы на контроль	26,7		26,7	
Итого	108	81,3	108	81,3

Программу составил(и):

к.э.н., доцент, Семенова Л.В. _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины

Товароведение продовольственных товаров

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Изучение потребительских свойств пищевых продуктов и потребительских товаров.
1.2	Определение и изучение основополагающих характеристик потребительских товаров и пищевых продуктов, составляющих потребительскую ценность.
1.3	Установление номенклатуры потребительских свойств и показателей качества потребительских товаров и пищевых продуктов.
1.4	Изучение свойств и показателей ассортимента потребительских товаров и пищевых продуктов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.09
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Основы предпринимательской деятельности
2.1.2	Введение в профессию
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-6.3: Осуществляет координацию и контроль эффективности предприятий питания	
Знать:	
Уровень 1	Элементы планирования и организации текущей деятельности служб и отделов предприятий питания
Уровень 2	Методологию планирования и организации текущей деятельности служб и отделов предприятий питания
Уровень 3	Систему планирования и организации текущей деятельности служб и отделов предприятий питания
Уметь:	
Уровень 1	Использовать элементы планирования и организации текущей деятельности служб и отделов предприятий питания
Уровень 2	Использовать методологию планирования и организации текущей деятельности служб и отделов предприятий питания
Уровень 3	Использовать систему планирования и организации текущей деятельности служб и отделов предприятий питания
Владеть:	
Уровень 1	Навыками применения элементов планирования и организации текущей деятельности служб и отделов предприятий питания
Уровень 2	Навыками применения методологии планирования и организации текущей деятельности служб и отделов предприятий питания
Уровень 3	Навыками применения системы планирования и организации текущей деятельности служб и отделов предприятий питания

ПК-5.3: Применяет современные инновационные технологии для создания конкурентоспособных услуг	
Знать:	
Уровень 1	Элементы современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг
Уровень 2	Порядок современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг
Уровень 3	Систему современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг
Уметь:	
Уровень 1	Применять элементы современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг
Уровень 2	Применять порядок современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг
Уровень 3	Применять систему современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг
Владеть:	
Уровень 1	Навыками применения элементов современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг
Уровень 2	Навыками применения порядка современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг
Уровень 3	Навыками применения систем современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Как участвовать в разработке инновационных решений при осуществлении сервисной деятельности;
3.1.2	Как управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия питания.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Участвовать в разработке инновационных решений при осуществлении сервисной деятельности;
3.2.2	Управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия питания.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками участия в разработке инновационных решений при осуществлении сервисной деятельности;
3.3.2	Навыками управления материальными ресурсами и персоналом предприятия питания.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Классификация и качество продовольственных товаров. /Лек/	6	2	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.2	Основы товароведения /Пр/	6	2	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.3	Вкусовые товары /Пр/	6	2	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.4	Определение ассортимента и органолептическая оценка качества товара /Лаб/	6	2	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.5	Основы товароведения и формирование ассортиментной политики предприятия /Ср/	6	4	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.6	Зерно и продукты его переработки /Лек/	6	2	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.7	Зерномучные товары /Пр/	6	2	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.8	Определение ассортимента и органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки /Лаб/	6	2	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.9	Продукты питания и предъявляемые к ним требования /Ср/	6	3	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.10	Свежие и переработанные овощи и плоды /Лек/	6	2	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.11	Плодоовощные товары /Пр/	6	2	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.12	Определение ассортимента и органолептическая оценка качества свежих овощей и плодов /Лаб/	6	2	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.13	Промышленные товары и их потребительские свойства /Ср/	6	3	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.14	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия. /Лек/	6	2	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.15	Крахмал, сахар, мед /Пр/	6	2	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.16	Определение ассортимента и органолептическая оценка качества сахара, меда и кондитерских изделий /Лаб/	6	2	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.17	Консервирование пищевых продуктов. Маркировка /Ср/	6	3	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.18	Мясо и мясные товары /Лек/	6	2	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.19	Мясные товары /Пр/	6	2	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.20	Товарная политика предприятия.Ценовая политика предприятия /Ср/	6	4	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.21	Рыба и рыбные товары /Лек/	6	2	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.22	Рыба и рыбные товары /Пр/	6	2	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.23	Определение ассортимента и органолептическая оценка качества рыбы и рыбных продуктов /Лаб/	6	2	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.24	Молоко и молочные продукты /Лек/	6	2	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.25	Молоко и молочные продукты /Пр/	6	2	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.26	Определение ассортимента и органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов /Лаб/	6	2	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.27	Яйца и яичные продукты /Лек/	6	2	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.28	Определение ассортимента и органолептическая оценка качества яиц и яичных продуктов /Лаб/	6	4	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.29	Текстильные, швейные и трикотажные товары. Пушно-меховые и кожевенно-обувные товары /Ср/	6	4	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.30	Электробытовые и мебельные товары. Бумажно-беловые и канцелярские товары /Ср/	6	4	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.31	Подготовка к экзамену /Ср/	6	8	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.32	Приём экзамена /ИКР/	6	0,3	ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры. Перед экзаменом студенту необходимо полностью выполнить все задания к практическим занятиям, подготовить и защитить доклад. При наличии задолженности по текущей аттестации по данной дисциплине студент к экзамену не допускается. Экзамен по дисциплине предусмотрен в устной форме по билетам.

Вопросы к экзамену:

1. Предмет цели и задачи товароведения
2. Классификация пищевых продуктов
3. Качество продовольственных товаров
4. Методы оценки уровня качества пищевых продуктов
5. Дефекты продовольственных товаров
6. Полезность пищевых продуктов
7. Контроль качества и методы исследования пищевых продуктов
8. Общие сведения о зерновых культурах
9. Товароведная характеристика круп
10. Товароведная характеристика муки
11. Товароведная характеристика макаронных изделий
12. Хлеб и хлебобулочные изделия
13. Свежие плоды и овощи
14. Консервирование пищевых продуктов
15. Товароведная характеристика клубнеплодов
16. Товароведная характеристика корнеплодов
17. Листовые овощи
18. Плодовые овощи
19. Бобовые и зерновые овощи
20. Переработанные овощи
21. Вкусовые продукты
22. Крахмал и крахмалопродукты
23. Товароведная характеристика сахара
24. Кондитерские изделия
25. Плодово-ягодные кондитерские изделия
26. Шоколад и какао-порошок
27. Карамель, конфеты, ирис, драже
28. Мучные кондитерские изделия
29. Товароведная характеристика меда

30. Основные виды убойного скота
31. Химический состав и пищевая ценность мяса
32. Классификация мяса
33. Требования к качеству мяса
34. Стандартная схема разделения туш
35. Товароведная характеристика мяса птицы
36. Мясные полуфабрикаты
37. Колбасные изделия
38. Характеристика семейства рыб
39. Товароведная характеристика нерыбных продуктов моря
40. Живая и мороженая рыба
41. Товароведная характеристика соленой рыбы
42. Копченная, вяленая и сушеная рыба
43. Балычные изделия
44. Товароведная характеристика икры
45. Рыбные консервы и пресервы
46. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия
47. Физические и химические свойства молока
48. Ассортимент молока и молочных продуктов
49. Требования к качеству молока
50. Товароведная характеристика кисломолочных продуктов
51. Твердые сыры
52. Мягкие сыры
53. Рассольные, кисломолочные и плавленые сыры
54. Требования к качеству и хранение сыров
55. Товароведная характеристика яиц
56. Товароведная характеристика яичных продуктов
57. Нормативные документы по составу и качеству пищевой продукции
58. Товароведная характеристика чая
59. Товароведная характеристика кофе
60. Товароведная характеристика соли

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация разбита на два блока. В первом блоке в рамках текущей аттестации студентами выполняется реферат. Выбор темы осуществляется в соответствии с номером списка группы. Максимальное количество – 13 баллов.
Примерные темы реферата
1. Товароведная характеристика, технология производства муки и экспертиза её качества.
2. Товароведная характеристика, технология производства сырого картофельного крахмала и экспертиза его качества.
3. Товароведная характеристика, технология производства хлеба и экспертиза его качества.
4. Товароведная характеристика, технология производства макаронных изделий и экспертиза их качества.
5. Товароведная характеристика, технология производства шоколада и экспертиза его качества.
6. Товароведная характеристика, технология производства растительных масел и экспертиза их качества.
7. Товароведная характеристика, технология производства мармелада и пастилы и экспертиза их качества.
8. Товароведная характеристика, технология производства сметаны и экспертиза её качества.
9. Товароведная характеристика, технология производства пищевых жиров и экспертиза их качества.
10. Товароведная характеристика, технология производства копченых колбас и экспертиза их качества.
11. Товароведная характеристика, технология производства пива и экспертиза его качества.
12. Товароведная характеристика, технология производства минеральной воды и экспертиза её качества.
13. Товароведная характеристика, технология производства вареных колбас и экспертиза их качества.
14. Товароведная характеристика, технология производства мороженого и экспертиза его качества.
15. Товароведная характеристика, технология производства пряников и экспертиза их качества.
16. Товароведная характеристика, технология производства рассольного сыра и экспертиза его качества.
17. Товароведная характеристика, технология производства и ассортимента круп.
18. Товароведная характеристика, технология производства фруктовых и овощных соков.
19. Питательная ценность, ассортимент и качество икры осетровых и лососевых рыб.
20. Товароведная характеристика, технология производства и экспертиза качества кофе.

Для подготовки презентации к реферату, обучающемуся необходимо использовать Power Point. Количество слайдов презентации к реферату – не более 10.
Контрольная работа выполняется студентами во втором блоке текущей аттестации.
Примерное задание для контрольной работы
1. ЗЕРНОМУЧНЫЕ ТОВАРЫ
1.1. КРУПА
1. Из каких частей состоит зерно?
_____
2. Какие крупы содержат много железа и относятся к продуктам диетического питания?
_____
3. Какие крупы делят на марки?
_____

4. Чем отличается ядрица от продела?

_____

1.2. МУКА
1. Дополните схему способов помола
2. В чем различие между простым и сортовым помолами?

_____
3. Отчего возникает горьковатый вкус муки?

_____
4. Выполните практическое задание
Изучите вид и сорт ржаной и пшеничной муки по представленным образцам и стандартам (ГОСТ 26574 – 85).
Порядок проведения работы:
1) на лист чистой бумаги насыпьте по отдельности образцы каждого сорта муки (сначала ржаной, а затем пшеничной), положите сверху чистый лист бумаги и хорошо разровняйте муку, приглаживая сверху рукой. После этого верхний лист бумаги снимите;
2) внимательно рассмотрите каждый сорт муки, обратив особое внимание на цвет, наличие отрубей (заметны или незаметны невооруженным глазом) и крупность помола. Крупность помола можно также проверить, растирая небольшое количество муки между пальцами;
3) для определения вида и сорта муки изучите пронумерованные образцы и заполните таблицу.

1. 3. ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
1. В чем разница между простыми и улучшенными сортами хлеба?
2. Что подразумевается под крупными трещинами и надрывами на корне хлеба?

_____
3. Назовите основное сырье для производства хлебобулочных изделий

_____
4. Выберите правильный вариант ответа на вопрос - «К какой группе хлебобулочных изделий относятся ватрушки?»:
А) булки; В) сдобные изделия;
Б) плетеные изделия; Г) булочная мелочь.
5. Как называют батон, имеющий продольные надрезы на поверхности?

_____
6. Выполните практические задания
Проведите органолептическую оценку хлеба по образцу и стандарту (ГОСТ 14697 – 69).
Порядок проведение работы:
1) определите толщину корок, состояние мякиша, вкус и запах изделия, разрезав его пополам (толщина корок выводится как среднее из трех определений);
2) установите наименование образца хлеба, а также сорт муки, из которой он изготовлен;
3) результаты проведенной работы сведите в таблицу 1;
4) дайте заключение о качестве образца.
7. Отгадайте кроссворд «Хлебобулочные изделия»

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Конспект лекций, задания для практических работ, самостоятельные работы в форме реферата, контрольной работы, вопросов для самоконтроля, комплект билетов для сдачи экзамена.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Рябкова, Д. С., Левкин, Г. Г.	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник для спо	Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019	http://www.iprbookshop.ru/80293.html
Л1.2	Трухина, Т. П.	Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие	Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015	http://www.iprbookshop.ru/55916.html
Л1.3	Микулович, Л. С.	Товароведение продовольственных товаров: учебник	Минск: Вышэйшая школа, 2010	http://www.iprbookshop.ru/20157.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Кажаева О. И., Манихина Л. А.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие	Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2014	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Трухина, Т. П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. П. Трухина. — Электрон. текстовые данные. — Благовещенск : Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. — 229 c.
Э2	Микулович, Л. С. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / Л. С. Микулович. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Вышэйшая школа, 2010. — 416 c.
Э3	Кажаева, О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / О.И. Кажаева, Л.А. Манихина ; Министерство образования и науки Российской Федерации. - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. - 211 с.
Э4	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете : методические указания. – Ростов-на-Дону : Донской гос. тех. ун-т, 2018. – 24 с.
Э5	Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 200 c.

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	- Учебная аудитория для проведения лабораторных работ, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования оснащена: специализированная мебель; компьютерная техника, в том числе: ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, в том числе: наглядное пособие «Сырье и материалы пищевых технологий»; лабораторное оборудование разной степени сложности, в том числе: духовка TEKA HA 545, варочная поверхность TEKA EM 30 2 P, микроволновая печь SAMSUNG G274VR , мультиварка PANASONIC SR-TMH10, мясорубка KENWOOD MG 510, хлебопечь BORK BM 500, гриль TEFAL CB 223134, тостер BORK TM MBN 9812 SI, соковыжималка BORK JU CUN 24150 SI, чайник электрический TEFAL SILVER ION+,холодильник BEKO CS335020, посудомоечная машина WHIRLPOOL ADP 450; набор посуды;
7.2	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащена: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: телевизор SAMSUNG N409, проектор BENQ, ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран DINON; лабораторное оборудование разной степени сложности, в том числе: дозиметр + нитрат тестер «SOEKS», динамометр, весы напольные медицинские электронные;
7.3	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций оборудовано: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ.

Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Товароведение продовольственных и промышленных товаров

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 48
самостоятельная работа 33
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	6		Итого	
Недель	18			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	48	48	48	48
Сам. работа	33	33	33	33
Часы на контроль	26,7		26,7	
Итого	108	81,3	108	81,3

Программу составил(и):

к.э.н., доцент, Семенова Л.В. _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины

Товароведение продовольственных и промышленных товаров

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Изучение потребительских свойств пищевых продуктов и потребительских товаров.
1.2	Определение и изучение основополагающих характеристик потребительских товаров и пищевых продуктов, составляющих потребительскую ценность.
1.3	Установление номенклатуры потребительских свойств и показателей качества потребительских товаров и пищевых продуктов.
1.4	Изучение свойств и показателей ассортимента потребительских товаров и пищевых продуктов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.09
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Основы предпринимательской деятельности
2.1.2	Введение в профессию
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-6.2: Планирует и организует текущую деятельность служб и отделов предприятий питания	
Знать:	
Уровень 1	Элементы планирования и организации текущей деятельности служб и отделов предприятий питания
Уровень 2	Методологию планирования и организации текущей деятельности служб и отделов предприятий питания
Уровень 3	Систему планирования и организации текущей деятельности служб и отделов предприятий питания
Уметь:	
Уровень 1	Использовать элементы планирования и организации текущей деятельности служб и отделов предприятий питания
Уровень 2	Использовать методологию планирования и организации текущей деятельности служб и отделов предприятий питания
Уровень 3	Использовать систему планирования и организации текущей деятельности служб и отделов предприятий питания
Владеть:	
Уровень 1	Навыками применения элементов планирования и организации текущей деятельности служб и отделов предприятий питания
Уровень 2	Навыками применения методологии планирования и организации текущей деятельности служб и отделов предприятий питания
Уровень 3	Навыками применения системы планирования и организации текущей деятельности служб и отделов предприятий питания

ПК-5.3: Применяет современные инновационные технологии для создания конкурентоспособных услуг	
Знать:	
Уровень 1	Элементы современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг
Уровень 2	Порядок современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг
Уровень 3	Систему современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг
Уметь:	
Уровень 1	Применять элементы современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг
Уровень 2	Применять порядок современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг
Уровень 3	Применять систему современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг
Владеть:	
Уровень 1	Навыками применения элементов современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг
Уровень 2	Навыками применения порядка современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг
Уровень 3	Навыками применения систем современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Как участвовать в разработке инновационных решений при осуществлении сервисной деятельности;
3.1.2	Как управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия питания.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Участвовать в разработке инновационных решений при осуществлении сервисной деятельности;
3.2.2	Управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия питания.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками участия в разработке инновационных решений при осуществлении сервисной деятельности;
3.3.2	Навыками управления материальными ресурсами и персоналом предприятия питания.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Классификация и качество продовольственных товаров. /Лек/	6	2	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.2	Основы товароведения /Пр/	6	2	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.3	Вкусовые товары /Пр/	6	2	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.4	Определение ассортимента и органолептическая оценка качества товара /Лаб/	6	2	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.5	Основы товароведения и формирование ассортиментной политики предприятия /Ср/	6	4	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.6	Зерно и продукты его переработки /Лек/	6	2	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.7	Зерномучные товары /Пр/	6	2	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.8	Определение ассортимента и органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки /Лаб/	6	2	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.9	Продукты питания и предъявляемые к ним требования /Ср/	6	3	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.10	Свежие и переработанные овощи и плоды /Лек/	6	2	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.11	Плодоовощные товары /Пр/	6	2	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.12	Определение ассортимента и органолептическая оценка качества свежих овощей и плодов /Лаб/	6	2	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.13	Промышленные товары и их потребительские свойства /Ср/	6	3	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.14	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия. /Лек/	6	2	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.15	Крахмал, сахар, мед /Пр/	6	2	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.16	Определение ассортимента и органолептическая оценка качества сахара, меда и кондитерских изделий /Лаб/	6	2	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.17	Консервирование пищевых продуктов. Маркировка /Ср/	6	3	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.18	Мясо и мясные товары /Лек/	6	2	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.19	Мясные товары /Пр/	6	2	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.20	Товарная политика предприятия.Ценовая политика предприятия /Ср/	6	4	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.21	Рыба и рыбные товары /Лек/	6	2	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.22	Рыба и рыбные товары /Пр/	6	2	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.23	Определение ассортимента и органолептическая оценка качества рыбы и рыбных продуктов /Лаб/	6	2	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.24	Молоко и молочные продукты /Лек/	6	2	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.25	Молоко и молочные продукты /Пр/	6	2	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.26	Определение ассортимента и органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов /Лаб/	6	2	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.27	Яйца и яичные продукты /Лек/	6	2	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.28	Определение ассортимента и органолептическая оценка качества яиц и яичных продуктов /Лаб/	6	4	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.29	Текстильные, швейные и трикотажные товары. Пушно-меховые и кожевенно-обувные товары /Ср/	6	4	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.30	Электробытовые и мебельные товары. Бумажно-беловые и канцелярские товары /Ср/	6	4	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.31	Подготовка к экзамену /Ср/	6	8	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.32	Приём экзамена /ИКР/	6	0,3	ПК-5.3 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры. Перед экзаменом студенту необходимо полностью выполнить все задания к практическим занятиям, подготовить и защитить доклад. При наличии задолженности по текущей аттестации по данной дисциплине студент к экзамену не допускается. Экзамен по дисциплине предусмотрен в устной форме по билетам.

Вопросы к экзамену:

1. Предмет цели и задачи товароведения
2. Классификация пищевых продуктов
3. Качество продовольственных товаров
4. Методы оценки уровня качества пищевых продуктов
5. Дефекты продовольственных товаров
6. Полезность пищевых продуктов
7. Контроль качества и методы исследования пищевых продуктов
8. Общие сведения о зерновых культурах
9. Товароведная характеристика круп
10. Товароведная характеристика муки
11. Товароведная характеристика макаронных изделий
12. Хлеб и хлебобулочные изделия
13. Свежие плоды и овощи
14. Консервирование пищевых продуктов
15. Товароведная характеристика клубнеплодов
16. Товароведная характеристика корнеплодов
17. Листовые овощи
18. Плодовые овощи
19. Бобовые и зерновые овощи
20. Переработанные овощи
21. Вкусовые продукты
22. Крахмал и крахмалопродукты
23. Товароведная характеристика сахара
24. Кондитерские изделия
25. Плодово-ягодные кондитерские изделия
26. Шоколад и какао-порошок
27. Карамель, конфеты, ирис, драже
28. Мучные кондитерские изделия
29. Товароведная характеристика меда

30. Основные виды убойного скота
31. Химический состав и пищевая ценность мяса
32. Классификация мяса
33. Требования к качеству мяса
34. Стандартная схема разделения туш
35. Товароведная характеристика мяса птицы
36. Мясные полуфабрикаты
37. Колбасные изделия
38. Характеристика семейства рыб
39. Товароведная характеристика нерыбных продуктов моря
40. Живая и мороженая рыба
41. Товароведная характеристика соленой рыбы
42. Копченная, вяленая и сушеная рыба
43. Балычные изделия
44. Товароведная характеристика икры
45. Рыбные консервы и пресервы
46. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия
47. Физические и химические свойства молока
48. Ассортимент молока и молочных продуктов
49. Требования к качеству молока
50. Товароведная характеристика кисломолочных продуктов
51. Твердые сыры
52. Мягкие сыры
53. Рассольные, кисломолочные и плавленые сыры
54. Требования к качеству и хранение сыров
55. Товароведная характеристика яиц
56. Товароведная характеристика яичных продуктов
57. Нормативные документы по составу и качеству пищевой продукции
58. Товароведная характеристика чая
59. Товароведная характеристика кофе
60. Товароведная характеристика соли

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация разбита на два блока. В первом блоке в рамках текущей аттестации студентами выполняется реферат. Выбор темы осуществляется в соответствии с номером списка группы. Максимальное количество – 13 баллов.
Примерные темы реферата
1. Товароведная характеристика, технология производства муки и экспертиза её качества.
2. Товароведная характеристика, технология производства сырого картофельного крахмала и экспертиза его качества.
3. Товароведная характеристика, технология производства хлеба и экспертиза его качества.
4. Товароведная характеристика, технология производства макаронных изделий и экспертиза их качества.
5. Товароведная характеристика, технология производства шоколада и экспертиза его качества.
6. Товароведная характеристика, технология производства растительных масел и экспертиза их качества.
7. Товароведная характеристика, технология производства мармелада и пастилы и экспертиза их качества.
8. Товароведная характеристика, технология производства сметаны и экспертиза её качества.
9. Товароведная характеристика, технология производства пищевых жиров и экспертиза их качества.
10. Товароведная характеристика, технология производства копченых колбас и экспертиза их качества.
11. Товароведная характеристика, технология производства пива и экспертиза его качества.
12. Товароведная характеристика, технология производства минеральной воды и экспертиза её качества.
13. Товароведная характеристика, технология производства вареных колбас и экспертиза их качества.
14. Товароведная характеристика, технология производства мороженого и экспертиза его качества.
15. Товароведная характеристика, технология производства пряников и экспертиза их качества.
16. Товароведная характеристика, технология производства рассольного сыра и экспертиза его качества.
17. Товароведная характеристика, технология производства и ассортимента круп.
18. Товароведная характеристика, технология производства фруктовых и овощных соков.
19. Питательная ценность, ассортимент и качество икры осетровых и лососевых рыб.
20. Товароведная характеристика, технология производства и экспертиза качества кофе.

Для подготовки презентации к реферату, обучающемуся необходимо использовать Power Point. Количество слайдов презентации к реферату – не более 10.
Контрольная работа выполняется студентами во втором блоке текущей аттестации.
Примерное задание для контрольной работы
1. ЗЕРНОМУЧНЫЕ ТОВАРЫ
1.1. КРУПА
1. Из каких частей состоит зерно?
_____
2. Какие крупы содержат много железа и относятся к продуктам диетического питания?
_____
3. Какие крупы делят на марки?
_____

4. Чем отличается ядрица от продела?

_____

1.2. МУКА
1. Дополните схему способов помола
2. В чем различие между простым и сортовым помолами?

_____
3. Отчего возникает горьковатый вкус муки?

_____
4. Выполните практическое задание
Изучите вид и сорт ржаной и пшеничной муки по представленным образцам и стандартам (ГОСТ 26574 – 85).
Порядок проведения работы:
1) на лист чистой бумаги насыпьте по отдельности образцы каждого сорта муки (сначала ржаной, а затем пшеничной), положите сверху чистый лист бумаги и хорошо разровняйте муку, приглаживая сверху рукой. После этого верхний лист бумаги снимите;
2) внимательно рассмотрите каждый сорт муки, обратив особое внимание на цвет, наличие отрубей (заметны или незаметны невооруженным глазом) и крупность помола. Крупность помола можно также проверить, растирая небольшое количество муки между пальцами;
3) для определения вида и сорта муки изучите пронумерованные образцы и заполните таблицу.

1. 3. ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
1. В чем разница между простыми и улучшенными сортами хлеба?
2. Что подразумевается под крупными трещинами и надрывами на корне хлеба?

_____
3. Назовите основное сырье для производства хлебобулочных изделий

_____
4. Выберите правильный вариант ответа на вопрос - «К какой группе хлебобулочных изделий относятся ватрушки?»:
А) булки; В) сдобные изделия;
Б) плетеные изделия; Г) булочная мелочь.
5. Как называют батон, имеющий продольные надрезы на поверхности?

_____
6. Выполните практические задания
Проведите органолептическую оценку хлеба по образцу и стандарту (ГОСТ 14697 – 69).
Порядок проведение работы:
1) определите толщину корок, состояние мякиша, вкус и запах изделия, разрезав его пополам (толщина корок выводится как среднее из трех определений);
2) установите наименование образца хлеба, а также сорт муки, из которой он изготовлен;
3) результаты проведенной работы сведите в таблицу 1;
4) дайте заключение о качестве образца.
7. Отгадайте кроссворд «Хлебобулочные изделия»

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Конспект лекций, задания для практических работ, самостоятельные работы в форме реферата, контрольной работы, вопросов для самоконтроля, комплект билетов для сдачи экзамена.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Микулович, Л. С.	Товароведение продовольственных товаров: учебник	Минск: Вышэйшая школа, 2010	http://www.iprbookshop.ru/20157.html
Л1.2	Трухина, Т. П.	Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие	Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015	http://www.iprbookshop.ru/55916.html
Л1.3	Рябкова, Д. С., Левкин, Г. Г.	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник для спо	Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019	http://www.iprbookshop.ru/80293.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Кажаева О. И., Манихина Л. А.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие	Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2014	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Трухина, Т. П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. П. Трухина. — Электрон. текстовые данные. — Благовещенск : Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. — 229 c.
Э2	Микулович, Л. С. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / Л. С. Микулович. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Вышэйшая школа, 2010. — 416 c.
Э3	Кажаева, О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / О.И. Кажаева, Л.А. Манихина ; Министерство образования и науки Российской Федерации. - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. - 211 с.
Э4	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете : методические указания. – Ростов-на-Дону : Донской гос. тех. ун-т, 2018. – 24 с.
Э5	Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 200 c.

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	- Учебная аудитория для проведения лабораторных работ, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования оснащена: специализированная мебель; компьютерная техника, в том числе: ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, в том числе: наглядное пособие «Сырье и материалы пищевых технологий»; лабораторное оборудование разной степени сложности, в том числе: духовка TEKA HA 545, варочная поверхность TEKA EM 30 2 P, микроволновая печь SAMSUNG G274VR , мультиварка PANASONIC SR-TMH10, мясорубка KENWOOD MG 510, хлебопечь BORK BM 500, гриль TEFAL CB 223134, тостер BORK TM MBN 9812 SI, соковыжималка BORK JU CUN 24150 SI, чайник электрический TEFAL SILVER ION+,холодильник BEKO CS335020, посудомоечная машина WHIRLPOOL ADP 450; набор посуды;
7.2	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащена: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: телевизор SAMSUNG N409, проектор BENQ, ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран DINON; лабораторное оборудование разной степени сложности, в том числе: дозиметр + нитрат тестер «SOEKS», динамометр, весы напольные медицинские электронные;
7.3	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций оборудовано: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ.

Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Основы ресторанного дела

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 85
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	5		Итого	
Недель	17			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	85	85	85	85
Часы на контроль	26,7		26,7	
Итого	144	117,3	144	117,3

Программу составил(и):

к.э.н., доцент, Семенова Л.В. _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент», Попова Г.Д. _____

Директор ООО «МС-К» , Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины

Основы ресторанного дела

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель дисциплины «Основы ресторанного дела» дать будущим специалистам необходимые для их практической работы знания о предприятиях питания, ресторанной продукции, структуре ресторана.
1.2	Задачи дисциплины:
1.3	-ознакомить с классификацией предприятий питания и структурой ресторанов;
1.4	-ознакомить с материально-технической базой ресторанов;
1.5	-ознакомить студентов с ресторанной продукцией;

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.10
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Менеджмент в сервисе
2.1.2	Сервисная деятельность
2.1.3	Профессиональная этика и этикет
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-6.1: Оценивает материальные ресурсы и функциональные возможности персонала предприятия	
Знать:	
Уровень 1	материальные ресурсы предприятий питания;
Уровень 2	обязанности персонала предприятия;
Уровень 3	систему управления материальными и трудовыми ресурсами предприятия
Уметь:	
Уровень 1	собирать и классифицировать информацию о деятельности ресторана;
Уровень 2	работать в контактной зоне предприятий питания;
Уровень 3	организовать рациональное использование материальных и трудовых ресурсов ресторана
Владеть:	
Уровень 1	навыками работы в контактной зоне ресторана;
Уровень 2	навыками общения в коллективе;
Уровень 3	методами оценки материальных и трудовых ресурсов ресторана

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	определение, классификация предприятий общественного питания; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; структуру производства, требования к производственным цехам, назначение и размещение производственных цехов; виды торговых и вспомогательных помещений; ассортимент столовой посуды, приборов, белья их назначение; классификацию блюд, отличительные особенности технологии приготовления, правила отпуска, требования качества, ассортимент.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	идентифицировать по материально-технической базе, объёму и уровню предоставляемых услуг класс предприятия; составлять схемы организации технологических процессов в цехах; идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов;организовать рациональное использование материальных и трудовых ресурсов ресторана
3.3	**Владеть:**
3.3.1	хронологической последовательностью развития ресторанного дела; навыками публичного выступления и навыками общения в коллективе; методами оценки материальных и трудовых ресурсов ресторана

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Практ. подг.**	**Примечание**
	Раздел 1.						

1.1	Правила работы ресторанов /Лек/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.2	Особенности концептуальных решений при организации деятельности разных заведений сферы ресторанного бизнеса /Пр/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.3	Правила работы ресторанов /Ср/	5	6	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.4	Особенности современного интерьера /Лек/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.5	Фирменный стиль и его основные элементы» /Пр/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.6	Особенности современного интерьера /Ср/	5	6	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.7	Декоративно-художественное убранство ресторана /Лек/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.8	Составление различных вариантов меню: заказных блюд для ресторана, предусмотрев карту вин; семейных обедов в ресторане; блюд национальной кухни; бизнес-ланча» /Пр/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.9	Декоративно-художественное убранство ресторана /Ср/	5	6	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.10	Маркетинг и реклама ресторана /Лек/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.11	Маркетинговое меню /Пр/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	

1.12	Маркетинг и реклама ресторана /Ср/	5	6	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.13	Роль и место музыки в ресторане /Лек/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.14	Современные стили и направления, используемые при проектировании интерьеров предприятий питания /Пр/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.15	Роль и место музыки в ресторане /Ср/	5	8	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.16	Назначение и правила составления меню /Лек/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.17	Разработать мероприятия по поддержанию достигнутого уровня конкурентоспособности действующих ведущих ресторанных комплексов города /Пр/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.18	Эстетика труда и производства в сфере предприятия питания /Лек/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.19	Особенности продвижения ресторанного комплекса на рынке /Пр/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.20	Освещение предприятия питания /Ср/	5	6	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.21	Франчайзинг. Принципы построения и функционирования /Лек/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.22	Концептуальные решения по организации обслуживания по типу шведского стола на предприятиях общественного питания /Пр/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

1.23	Маркетинг и реклама ресторана /Ср/	5	8	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.24	Особенности современного интерьера /Ср/	5	8	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.25	Подготовка рефератов /Ср/	5	11	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.26	Подготовка к экзамену /Ср/	5	20	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.27	Экзамен /ИКР/	5	0,3	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в устно-письменной форме форме по вопросам.

Вопросы к экзамену:

1. Классификация ресторанов и баров
2. Основные правила обслуживания посетителей в ресторанах
3. Системный подход предприятия питания к оценке интерьера
4. Тип предприятия питания и решение интерьера
5. Основные тенденции в решении современных интерьеров
6. Декоративно-художественное убранство зала. Интерьер и реклама
7. Выбор декоративно-художественных средств
8. Цветы как элемент интерьера торговых помещений
9. Проектирование интерьера
10. Освещение предприятия питания
11. Цвет и свет в зале для посетителей
12. Гигиенические службы в предприятиях питания
13. Дополнительный сервис
14. Маркетинг ресторана
15. Реклама ресторана
16. Компьютерное программирование в ресторане
17. Музыка в ресторане
18. Арт-директор в ресторане.
19. Понятие меню и правила его составления
20. Оформление меню
21. Карта вин
22. Эстетическая и этическая культура работников предприятия питания
23. Профессиональный этикет для официанта
24. Эстетические требования к оформлению кулинарных изделий
25. Сущность франчайзинга. Его виды.
26. Разработка системы франчайзинга
27. Брендинг. Имидж
28. Товарный знак и фирменный стиль
29. Разработка концепции ресторана и бара
30. Какие виды структур производства могут быть на предприятиях общественного питания?

31. Что такое технологическая линия в цехе?
32. Какие факторы влияют на успешное выполнение производственного процесса?
33. Какие требования предъявляются к производственным помещениям?
34. Как проверить, соответствует ли площадь цеха, где вы работаете, нормативу?
35. Какие факторы определяют микроклимат в производственных помещениях?
36. Какие факторы определяют оптимальные условия труда?
37. Какое значение имеет рациональная организация снабжения в общественном питании?
38. Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?
39. Что является источником продовольствия для предприятий общественного питания?
40. Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?
41. Основные принципы товародвижения.
42. Что означает понятие «складская звенность»?
43. Какие формы снабжения применяются в общественном питании?
44. Дайте характеристику этапов при приемке продовольствия.
45. Какие товары запрещается принимать?
46. В чем особенность ярмарочной формы снабжения?
47. В чем назначение складских помещений?
48. Перечислите инвентарь, инструменты складских помещений.
49. Какие требования предъявляются к планировке складских помещений?
50. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к склад-ским помещениям?
51. Условия хранения продуктов на предприятиях общественного питания.
52. Правила отпуска продукции на производство.
53. Дайте определение, что такое тара и ее назначение.
54. Как классифицируется тара?
55. Какие требования предъявляются к таре?
56. Правила приемки тары.
57. Правила вскрытия тары.
58. Правила возврата тары
59. Каким требованиям отвечают услуги общественного питания?
60. Назовите основные типы предприятий общественного питания?

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация студентов проводится преподавателями, ведущими практические занятия по дисциплине в форме оценивания доклада.
Доклад должен включать введение, основную часть и заключение.
Введение должно содержать обоснование актуальности выбранной темы, краткую характеристику современного состояния рассматриваемого вопроса.
Указываются цель и задачи работы, объект исследования, выполненные разработки и элементы новизны, привнесенные в процессе написания работы. Перечисляются проблемы, которые необходимо решить в рамках выбранной темы.
Основная часть доклада должна содержать вопросы, предусмотренные в плане работы. Описываются теоретические положения, раскрывающие сущность рассматриваемой проблемы, анализируются собранные материалы, характеризующие практическую сторону объекта исследования. Этот раздел работы следует иллюстрировать таблицами, схемами (диаграммами), фотографиями, проспектами и другими материалами.
В заключении должны быть отражены выводы и предложения, полученные в результате предшествующей работы. Их следует формулировать четко и по пунктам.
Список литературы включает составленный в алфавитном порядке перечень современных законодательных и нормативных актов, актуальной учебной, научной литературы, научных статей, статистических сборников и прочих использованных источников за последние три года.
Темы докладов:
Уровень 1
1. Современные представления о комфорте в ресторане.
2. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса в России.
3. Организаторы ресторанного бизнеса.
4. Основные услуги ресторанного предприятия.
5. Организационная структура ресторана.
6. Различные типы организационной структуры управления ресторанного предприятия.
7. Гибкое ценообразование в ресторанном бизнесе.
8. Система классификации предприятий общественного питания.
9. Перечислите основные требования к отделочным материалам в ресторанном предприятии.
10. Программы лояльности в ресторанном бизнесе .
11. Этические нормы и правила обслуживания на предприятиях питания.
Уровень 2
12. Перспективные франчайзинговые предприятия в общественном питании.
13. Организация обслуживания в ресторанном комплексе.
14. Нормативная база деятельности ресторанов.
15. Поддержание качества предоставляемых услуг ресторана.
16. Управление меню ресторана.
17. Скидки в ресторане: за и против.

18. Технологические решения для бухгалтерии ресторана.
19. Ротация меню.
20. Интерьер ресторана.
21. Популярные иркутские рестораны их форматы.
22. Самые распространенные кухни. Причины их популярности.
23. Демократичные форматы ресторанов.
Уровень 3
24. Обзор иркутского рынка ресторанных услуг.
25. Выбор поставщиков ресторанного предприятия.
26. Программы лояльности клиентов ресторанного предприятия.
27. Дополнительные услуги ресторанного предприятия.
28. Недостатки работы по франчайзингу в ресторанном бизнесе.
29. Мотивация на предприятиях гостинично - ресторанного сервиса.
30. Материально-техническое оснащение ресторана в зависимости от классности.
Для подготовки презентации к реферату, обучающемуся необходимо использовать Power Point. Количество слайдов презентации к реферату – не более 10.
Контрольная работа выполняется студентами во втором блоке текущей аттестации.
Она состоит из двух частей: практической ситуации и тестовой работы.
Практические (ситуационные) задания (Часть 1).
Ситуация 1. Вы – заведующий производством столовой при пром. предприятии на 250 мест. Необходимо получить со склада 50 кг муки в\с, 5 кг масла, 20 л молока, 1 кг изюма. Ваши действия?
Ситуация 2. Вы шеф-повар ресторана. Вам необходимо получить со склада 3 кг сыра плавленого, 1 кг кураги, 3 кг форели, 2 кг соли. Ваши действия?
Ситуация 3. Вы бригадир кондитеров кондитерского цеха ресторана «высшего» класса на 55 мест. Вам необходимо получить со склада 3 дес. яиц, 5 кг сахара, 7 пачек масла «Крестьянского», 0,5 кг ванильного сахара, 4 упаковки желатина.
Ситуация 4. Вы - повар 4 разряда кафе, Вам необходимо получить со склада товар: 3 кг гороха, 2 кг томатной пасты, 2 дес. куриных яйц, 3 л расти-тельного масла, 15 кг мяса говядины. Ваши действия?
Ситуация 5. Вы – заведующий производством школьной столовой на150 мест. Необходимо получить со склада 5 кг риса, 7л масла растительного,7л молока, 0,5 кг масла «Крестьянского». Ваши действия?
Ситуация 6. Вы шеф кухни ресторана при гостинице, Вам необходимо получить со склада 3 кг масла «Крестьянского», 5 кг изюма, 0,5 кг джема, 10 кг свинины, 2 кг сыра «Пармезан». Ваши действия?
Ситуация 7. Вы начальник мучного цеха фабрики кухни, Вам необходимо получить со склада 60 кг муки, 10 л масла растительного, 7 кг сахарного песка, 2 кг соли, 3 дес. яиц, 4 кг изюма, 4 кг кураги. Ваши действия?
Ситуация 8. Вы – су-шеф кафе, Вам необходимо получитьсо склада товар: 2 кг гречневой лапши, 1 кг томатной пасты, 2 дес. куриных яиц,3 л растительного масла, 7 банок оливок, 5 банок маслин, 6 упаковок сливок. Ваши действия?
Ситуация 9. Вы – заведующий производством общедоступной столовой на 50 мест. Необходимо получить со склада 10кг муки в\с,5 кг маргарина, 7л молока, 0,5 кг масла, 1 кг изюма. Ваши действия?
Ситуация 10. Вы шеф кухни ресторана при гостинице, Вам необходимо получить со склада 3 кг масла «Крестьянского», 5 кг кураги, 0,5 кг меда, 10 кг осетрины.
Ситуация 11. Вы, директор кафе-бара на 35 мест,решили купить в магазине недостающую посуду - 140 подставных тарелок и 50 приборов для 17 закусок. Ваши действия?
Ситуация 12. Вы, директор бара на 45 мест, решиликупить в магазине недостающую посуду – 100 бокалов для шампанского, 30 лафитныхи 30 мадерных рюмок. Ваши действия?
Ситуация 13. Вы – заведующий производством столовой припром. предприятии на 250 мест. Необходимо получить со склада 50 кг муки в\с, 5кг масла, 20 л молока, 1 кг изюма. Ваши действия?
Ситуация 14. Вы шеф-повар ресторана, Вам необходимо получить со склада 3 кг сыра плавленого, 1 кг кураги, 3 кг форели, 2 кг соли. Ваши действия?
Ситуация 15. Вы, директор кафе-бара на 35 мест, решили купить в магазине недостающую посуду - 140 подставных тарелок и 50приборов для закусок. Ваши действия?
Тестовые задания (Часть 2)
1.Совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания, это определение:
1.1)Типа предприятия общественного питания;
1.2)Вида предприятия общественного питания;
1.3)Класса предприятия общественного питания
2.К типам предприятий общественного питания не относятся:
2.1) Шашлычная;
2.2) Кафетерий;
2.3) Магазин кулинарии;
2.4) Бистро
3.Предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели, это:
3.1) Ресторан;
3.2) Кафетерий;
3.3) Столовая;
3.4) Закусочная
4.Какой метод обслуживания используется в кофейнях:
4.1) Официантами;

4.2) Самообслуживание;
4.3) Оба метода
5.Большой выбор услуг, предоставляемых потребителям, комфорт-ность и удобство размещения потребителей в зале, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и 12 коктейлей - для баров, фирменный стиль, изысканность и оригинальность интерьера, это характеристика класса:
5.1) Люкс;
5.2) Высший;
5.3) Первый
6.По местонахождению, рестораны бывают: (Несколько вариантов ответа)
6.1) В жилых зданиях;
6.2) В отдельно стоящих зданиях;
6.3) На транспорте;
6.4) В зонах отдыха
7.На каком предприятии общественного питания, в обязательном порядке должен работать сомелье:
7.1) Кафе;
7.2) Бар класса «Люкс»;
7.3) Ресторан;
7.4) Ресторан класса «Люкс»
8.Укажите, что из перечисленного является источником сырья в об-щественном питании:
8.1) Государственные предприятия пищевой промышленности;
8.2) Частные фирмы изготовляющие продукты питания;
8.3) Фермерские хозяйства;
8.4) Торговцы на рынке
9.Для перевозки продовольственных товаров используется специализированный транспорт, имеющий маркировку:
9.1) «Продукты»;
9.2) «Общественное питание»;
9.3) «Продовольствие»;
9.4) Маркировка может отсутствовать.
10.В каком порядке должен приниматься товар на складе:
10.1) По количеству, потом по качеству;
10.2) По качеству, потом по количеству;.
11.Укажите, какое сырье из перечисленного, нельзя принимать на предприятие общественного питания: (Несколько вариантов ответа)
11.1) грибы соленые
11.2) мясо всех видов сельскохозяйственных животных без клейма
11.3) мясо всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарного
свидетельства
11.4) консервы
12.В течение, какого времени обязан явиться поставщик, в случае выявления нарушений качества при поставке скоропортящегося сырья:
12.1) 4 часа;
12.2) 2 часа;
12.3) 24 часа;
12.4) 8 часов.
13.В течение, какого времени обязан явиться поставщик, в случае выявления нарушений качества при поставке не скоропортящегося сырья:
13.1) 4 часа;
13.2) 2 часа;
13.3) 24 часа;
13.4) 8 часов.
14.Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет не более:
14.1) 4 часа;
14.2) 2 часа;
14.3) 24 часа;
14.4) 8 часов
15.К процессам хранения продуктов относят:
15.1) Размещение на хранение;
15.2) Создание оптимальных условий;
15.3) Оформление отпуска продуктов;
15.4) Приема продуктов
16.Какие товары относят к поглощающим запах: (Несколько вариантов ответа)
16.1) Яйца;
16.2) Молочные продукты;
16.3) Рыба;
16.4) Чай
17.При получении продуктов материально-ответственные лица должны убедиться в: (Несколько вариантов ответа)
17.1) качестве продукции;

17.2) сроках реализации отпускаемых товаров;
17.3) точности взвешивания и записей в накладной.
18.При классификации тары по принадлежности, к ней будет относится тара: (Несколько вариантов ответа)
18.1) Общего пользования;
18.2) Универсальная;
18.3) Специализированная;
18.4) Инвентарная
19.По классификации жесткости, тара бывает: (Несколько вариантов ответа)
19.1) Жесткая;
19.2) Полужесткая;
19.3) Спициаллизированная;
19.4) Инвентарная
20.Какие требования предъявляются к таре: (Несколько вариантов ответа)
20.1) Технические;
20.2) Экологические;
20.3) Санитарно-гигиенические;
20.4) Производственные
21.Кем утверждается план-меню:
21.1) Зав. производством;
21.2) Директором;
21.3) Технологом;
21.4) Шеф поваром
22.На предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд оперативное планирование начинается:
22.1) с составления плана-меню на один месяц;
22.2) с составления плана-меню на один день;
22.3) с составления плана-меню на одну неделю;
22.4) с составления плана-меню на один год
23.Какие данные необходимы, для составления производственной программы заготовочного предприятия?
23.1) техническая оснащенность предприятия;
23.2) сеть предприятий общественного питания и розничной сети, заключивших договоры с заготовочным предприятием или специализированными заготовочными цехами;
23.3) предпочтения гостей;
23.4) квалификация персонала
24.Какие факторы учитываются при составлении планового меню:
24.1) Квалификация персонала;
24.2) Сезонность;
24.3) Интерьер зала;
24.4) Количество мест в зале
25.Не позднее какого срока утверждается план-меню?
25.1) На кануне, не позднее 15 часов
25.2) На кануне, не позднее 24 часов
25.3) На кануне, не позднее 12 часов
25.4) На кануне, не позднее 2 суток
26.Кем составляется план-меню?
26.1) Зав. производством;
26.2) Директором;
26.3) Технологом;
26.4) Шеф поваром
27.На предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд оперативное планирование начинается с составления плана-меню:
27.1) на один день в соответствии с товарооборотом.
27.2) на одну неделю
27.3) на один месяц в соответствии с товарооборотом
27.4) на один день
28.Среднее количество блюд, потребляемое одним посетителем, со-стоящее из коэффициентов потребления отдельных видов обеденной про-дукции – это
28.1) Коэффициент потребления блюд
28.2) Оборачиваемость места в торговом зале;
28.3) Потребление блюд одним посетителем
29.На величину потребления блюд влияет:
29.1) Контингент;
29.2) Режим питания;
29.3) Климат;
29.4) Обслуживающий персонал
30.количество мест в предприятии * средний процент загрузки зала * оборачиваемость одного места в час / 100, это:
30.1) Количество потребителей обслуживаемых за час;
30.2) Количество потребителей обслуживаемых за день;
30.3) Общее количество блюд за день;

30.4) Количество блюд за час
5.3. Фонд оценочных средств
Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается
5.4. Перечень видов оценочных средств
Конспект лекций, задания для практических работ, самостоятельные работы в форме реферата, ситуационных задач и тестовых заданий, вопросы к экзамену

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Роберт Кристи, Милл Р. К.	Управление рестораном: Учебник	Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2012	http://www.iprbookshop.ru/15485.html
Л1.2	Родионова, Н. С., Субботина, Е. В., Агаева, Н. Ю.	Современное состояние ресторанного бизнеса: учебное пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013	http://www.iprbookshop.ru/47453.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Федцов В. Г.	Культура ресторанного сервиса	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017	http://znanium.com/go.php?id=430602
Л2.2	Куянцев И. А.	Гостиничный и ресторанный бизнес	Москва: Студенческая наука, 2012	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=227773
Л2.3	Роберт Кристи	Управление рестораном (3-е издание): Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом»	Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2015	http://www.iprbookshop.ru/52582.html

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	Главчева, С. И., Чередниченко, Л. Е.	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие	Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011	http://www.iprbookshop.ru/44975.html
Л3.2	Венецианский А.С., Косян С.Б.	Технологии ресторанного сервиса: Учебное пособие	Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2016	http://znanium.com/catalog/document?id=247061

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Овчаренко Н.П. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Овчаренко Н.П., Руденко Л.Л., Барашок И.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2015.— 204 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/27035 .— ЭБС «IPRbooks»
Э2	Родионова Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Родионова Н.С., Субботина Е.В., Агаева Н.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013.— 223 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/47453 .— ЭБС «IPRbooks»

Э3	Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014.— 211 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/26711 .— ЭБС «IPRbooks»
Э4	Денисович Ю.Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015.— 178 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/55904 .— ЭБС «IPRbooks»
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Microsoft Windows XP,
6.3.1.2	Microsoft Office 2007 Professional Plus
6.3.1.3	/
6.3.1.4	Microsoft Windows 7,
6.3.1.5	Microsoft Office 2010 Professional Plus
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации
7.2	/
7.3	Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций
7.4	
7.5	Специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран PROJECTA; наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий;
7.6	/
7.7	специализированная мебель;
7.8	технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Ресторанный бизнес

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 85
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	5		Итого	
Недель	17			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	85	85	85	85
Часы на контроль	26,7		26,7	
Итого	144	117,3	144	117,3

Программу составил(и):

к.э.н., доцент, Семенова Л.В. _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент», Попова Г.Д. _____

Директор ООО «МС-К» , Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины
Ресторанный бизнес

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель дисциплины «Основы ресторанного дела» дать будущим специалистам необходимые для их практической работы знания о предприятиях питания, ресторанной продукции, структуре ресторана.
1.2	Задачи дисциплины:
1.3	-ознакомить с классификацией предприятий питания и структурой ресторанов;
1.4	-ознакомить с материально-технической базой ресторанов;
1.5	-ознакомить студентов с ресторанной продукцией;

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.10
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Менеджмент в сервисе
2.1.2	Сервисная деятельность
2.1.3	Профессиональная этика и этикет
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-6.1: Оценивает материальные ресурсы и функциональные возможности персонала предприятия	
Знать:	
Уровень 1	материальные ресурсы предприятий питания;
Уровень 2	обязанности персонала предприятия;
Уровень 3	систему управления материальными и трудовыми ресурсами предприятия
Уметь:	
Уровень 1	собирать и классифицировать информацию о деятельности ресторана;
Уровень 2	работать в контактной зоне предприятий питания;
Уровень 3	организовать рациональное использование материальных и трудовых ресурсов ресторана
Владеть:	
Уровень 1	навыками работы в контактной зоне ресторана;
Уровень 2	навыками общения в коллективе;
Уровень 3	методами оценки материальных и трудовых ресурсов ресторана

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	определение, классификация предприятий общественного питания; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; структуру производства, требования к производственным цехам, назначение и размещение производственных цехов; виды торговых и вспомогательных помещений; ассортимент столовой посуды, приборов, белья их назначение; классификацию блюд, отличительные особенности технологии приготовления, правила отпуска, требования качества, ассортимент.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	идентифицировать по материально-технической базе, объёму и уровню предоставляемых услуг класс предприятия; составлять схемы организации технологических процессов в цехах; идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов;организовать рациональное использование материальных и трудовых ресурсов ресторана
3.3	**Владеть:**
3.3.1	хронологической последовательностью развития ресторанного дела; навыками публичного выступления и навыками общения в коллективе; методами оценки материальных и трудовых ресурсов ресторана

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Практ. подг.**	**Примечание**
	Раздел 1.						

1.1	Правила работы ресторанов /Лек/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.2	Особенности концептуальных решений при организации деятельности разных заведений сферы ресторанного бизнеса /Пр/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.3	Правила работы ресторанов /Ср/	5	6	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.4	Особенности современного интерьера /Лек/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.5	Фирменный стиль и его основные элементы» /Пр/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.6	Особенности современного интерьера /Ср/	5	6	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.7	Декоративно-художественное убранство ресторана /Лек/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.8	Составление различных вариантов меню: заказных блюд для ресторана, предусмотрев карту вин; семейных обедов в ресторане; блюд национальной кухни; бизнес-ланча» /Пр/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.9	Декоративно-художественное убранство ресторана /Ср/	5	6	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.10	Маркетинг и реклама ресторана /Лек/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.11	Маркетинговое меню /Пр/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	

1.12	Маркетинг и реклама ресторана /Ср/	5	6	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.13	Роль и место музыки в ресторане /Лек/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.14	Современные стили и направления, используемые при проектировании интерьеров предприятий питания /Пр/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.15	Роль и место музыки в ресторане /Ср/	5	8	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.16	Назначение и правила составления меню /Лек/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.17	Разработать мероприятия по поддержанию достигнутого уровня конкурентоспособности действующих ведущих ресторанных комплексов города /Пр/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.18	Эстетика труда и производства в сфере предприятия питания /Лек/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.19	Особенности продвижения ресторанного комплекса на рынке /Пр/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.20	Освещение предприятия питания /Ср/	5	6	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.21	Франчайзинг. Принципы построения и функционирования /Лек/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.22	Концептуальные решения по организации обслуживания по типу шведского стола на предприятиях общественного питания /Пр/	5	2	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

1.23	Маркетинг и реклама ресторана /Ср/	5	8	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.24	Особенности современного интерьера /Ср/	5	8	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.25	Подготовка рефератов /Ср/	5	11	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	
1.26	Подготовка к экзамену /Ср/	5	20	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.27	Экзамен /ИКР/	5	0,3	ПК-6.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э2 Э3 Э4	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в устно-письменной форме форме по вопросам.

Вопросы к экзамену:

1. Классификация ресторанов и баров
2. Основные правила обслуживания посетителей в ресторанах
3. Системный подход предприятия питания к оценке интерьера
4. Тип предприятия питания и решение интерьера
5. Основные тенденции в решении современных интерьеров
6. Декоративно-художественное убранство зала. Интерьер и реклама
7. Выбор декоративно-художественных средств
8. Цветы как элемент интерьера торговых помещений
9. Проектирование интерьера
10. Освещение предприятия питания
11. Цвет и свет в зале для посетителей
12. Гигиенические службы в предприятиях питания
13. Дополнительный сервис
14. Маркетинг ресторана
15. Реклама ресторана
16. Компьютерное программирование в ресторане
17. Музыка в ресторане
18. Арт-директор в ресторане.
19. Понятие меню и правила его составления
20. Оформление меню
21. Карта вин
22. Эстетическая и этическая культура работников предприятия питания
23. Профессиональный этикет для официанта
24. Эстетические требования к оформлению кулинарных изделий
25. Сущность франчайзинга. Его виды.
26. Разработка системы франчайзинга
27. Брендинг. Имидж
28. Товарный знак и фирменный стиль
29. Разработка концепции ресторана и бара
30. Какие виды структур производства могут быть на предприятиях общественного питания?

31. Что такое технологическая линия в цехе?
32. Какие факторы влияют на успешное выполнение производственного процесса?
33. Какие требования предъявляются к производственным помещениям?
34. Как проверить, соответствует ли площадь цеха, где вы работаете, нормативу?
35. Какие факторы определяют микроклимат в производственных помещениях?
36. Какие факторы определяют оптимальные условия труда?
37. Какое значение имеет рациональная организация снабжения в общественном питании?
38. Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?
39. Что является источником продовольствия для предприятий общественного питания?
40. Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?
41. Основные принципы товародвижения.
42. Что означает понятие «складская звенность»?
43. Какие формы снабжения применяются в общественном питании?
44. Дайте характеристику этапов при приемке продовольствия.
45. Какие товары запрещается принимать?
46. В чем особенность ярмарочной формы снабжения?
47. В чем назначение складских помещений?
48. Перечислите инвентарь, инструменты складских помещений.
49. Какие требования предъявляются к планировке складских помещений?
50. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к склад-ским помещениям?
51. Условия хранения продуктов на предприятиях общественного питания.
52. Правила отпуска продукции на производство.
53. Дайте определение, что такое тара и ее назначение.
54. Как классифицируется тара?
55. Какие требования предъявляются к таре?
56. Правила приемки тары.
57. Правила вскрытия тары.
58. Правила возврата тары
59. Каким требованиям отвечают услуги общественного питания?
60. Назовите основные типы предприятий общественного питания?

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация студентов проводится преподавателями, ведущими практические занятия по дисциплине в форме оценивания доклада.
Доклад должен включать введение, основную часть и заключение.
Введение должно содержать обоснование актуальности выбранной темы, краткую характеристику современного состояния рассматриваемого вопроса.
Указываются цель и задачи работы, объект исследования, выполненные разработки и элементы новизны, привнесенные в процессе написания работы. Перечисляются проблемы, которые необходимо решить в рамках выбранной темы.
Основная часть доклада должна содержать вопросы, предусмотренные в плане работы. Описываются теоретические положения, раскрывающие сущность рассматриваемой проблемы, анализируются собранные материалы, характеризующие практическую сторону объекта исследования. Этот раздел работы следует иллюстрировать таблицами, схемами (диаграммами), фотографиями, проспектами и другими материалами.
В заключении должны быть отражены выводы и предложения, полученные в результате предшествующей работы. Их следует формулировать четко и по пунктам.
Список литературы включает составленный в алфавитном порядке перечень современных законодательных и нормативных актов, актуальной учебной, научной литературы, научных статей, статистических сборников и прочих использованных источников за последние три года.
Темы докладов:
Уровень 1
1. Современные представления о комфорте в ресторане.
2. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса в России.
3. Организаторы ресторанного бизнеса.
4. Основные услуги ресторанного предприятия.
5. Организационная структура ресторана.
6. Различные типы организационной структуры управления ресторанного предприятия.
7. Гибкое ценообразование в ресторанном бизнесе.
8. Система классификации предприятий общественного питания.
9. Перечислите основные требования к отделочным материалам в ресторанном предприятии.
10. Программы лояльности в ресторанном бизнесе .
11. Этические нормы и правила обслуживания на предприятиях питания.
Уровень 2
12. Перспективные франчайзинговые предприятия в общественном питании.
13. Организация обслуживания в ресторанном комплексе.
14. Нормативная база деятельности ресторанов.
15. Поддержание качества предоставляемых услуг ресторана.
16. Управление меню ресторана.
17. Скидки в ресторане: за и против.

18. Технологические решения для бухгалтерии ресторана.
19. Ротация меню.
20. Интерьер ресторана.
21. Популярные иркутские рестораны их форматы.
22. Самые распространенные кухни. Причины их популярности.
23. Демократичные форматы ресторанов.
Уровень 3
24. Обзор иркутского рынка ресторанных услуг.
25. Выбор поставщиков ресторанного предприятия.
26. Программы лояльности клиентов ресторанного предприятия.
27. Дополнительные услуги ресторанного предприятия.
28. Недостатки работы по франчайзингу в ресторанном бизнесе.
29. Мотивация на предприятиях гостинично - ресторанного сервиса.
30. Материально-техническое оснащение ресторана в зависимости от классности.
Для подготовки презентации к реферату, обучающемуся необходимо использовать Power Point. Количество слайдов презентации к реферату – не более 10.
Контрольная работа выполняется студентами во втором блоке текущей аттестации.
Она состоит из двух частей: практической ситуации и тестовой работы.
Практические (ситуационные) задания (Часть 1).
Ситуация 1. Вы – заведующий производством столовой при пром. предприятии на 250 мест. Необходимо получить со склада 50 кг муки в\с, 5 кг масла, 20 л молока, 1 кг изюма. Ваши действия?
Ситуация 2. Вы шеф-повар ресторана. Вам необходимо получить со склада 3 кг сыра плавленого, 1 кг кураги, 3 кг форели, 2 кг соли. Ваши действия?
Ситуация 3. Вы бригадир кондитеров кондитерского цеха ресторана «высшего» класса на 55 мест. Вам необходимо получить со склада 3 дес. яиц, 5 кг сахара, 7 пачек масла «Крестьянского», 0,5 кг ванильного сахара, 4 упаковки желатина.
Ситуация 4. Вы - повар 4 разряда кафе, Вам необходимо получить со склада товар: 3 кг гороха, 2 кг томатной пасты, 2 дес. куриных яйц, 3 л расти-тельного масла, 15 кг мяса говядины. Ваши действия?
Ситуация 5. Вы – заведующий производством школьной столовой на150 мест. Необходимо получить со склада 5 кг риса, 7л масла растительного,7л молока, 0,5 кг масла «Крестьянского». Ваши действия?
Ситуация 6. Вы шеф кухни ресторана при гостинице, Вам необходимо получить со склада 3 кг масла «Крестьянского», 5 кг изюма, 0,5 кг джема, 10 кг свинины, 2 кг сыра «Пармезан». Ваши действия?
Ситуация 7. Вы начальник мучного цеха фабрики кухни, Вам необходимо получить со склада 60 кг муки, 10 л масла растительного, 7 кг сахарного песка, 2 кг соли, 3 дес. яиц, 4 кг изюма, 4 кг кураги. Ваши действия?
Ситуация 8. Вы – су-шеф кафе, Вам необходимо получитьсо склада товар: 2 кг гречневой лапши, 1 кг томатной пасты, 2 дес. куриных яиц,3 л растительного масла, 7 банок оливок, 5 банок маслин, 6 упаковок сливок. Ваши действия?
Ситуация 9. Вы – заведующий производством общедоступной столовой на 50 мест. Необходимо получить со склада 10кг муки в\с,5 кг маргарина, 7л молока, 0,5 кг масла, 1 кг изюма. Ваши действия?
Ситуация 10. Вы шеф кухни ресторана при гостинице, Вам необходимо получить со склада 3 кг масла «Крестьянского», 5 кг кураги, 0,5 кг меда, 10 кг осетрины.
Ситуация 11. Вы, директор кафе-бара на 35 мест,решили купить в магазине недостающую посуду - 140 подставных тарелок и 50 приборов для 17 закусок. Ваши действия?
Ситуация 12. Вы, директор бара на 45 мест, решиликупить в магазине недостающую посуду – 100 бокалов для шампанского, 30 лафитныхи 30 мадерных рюмок. Ваши действия?
Ситуация 13. Вы – заведующий производством столовой припром. предприятии на 250 мест. Необходимо получить со склада 50 кг муки в\с, 5кг масла, 20 л молока, 1 кг изюма. Ваши действия?
Ситуация 14. Вы шеф-повар ресторана, Вам необходимо получить со склада 3 кг сыра плавленого, 1 кг кураги, 3 кг форели, 2 кг соли. Ваши действия?
Ситуация 15. Вы, директор кафе-бара на 35 мест, решили купить в магазине недостающую посуду - 140 подставных тарелок и 50приборов для закусок. Ваши действия?
Тестовые задания (Часть 2)
1.Совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания, это определение:
1.1)Типа предприятия общественного питания;
1.2)Вида предприятия общественного питания;
1.3)Класса предприятия общественного питания
2.К типам предприятий общественного питания не относятся:
2.1) Шашлычная;
2.2) Кафетерий;
2.3) Магазин кулинарии;
2.4) Бистро
3.Предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели, это:
3.1) Ресторан;
3.2) Кафетерий;
3.3) Столовая;
3.4) Закусочная
4.Какой метод обслуживания используется в кофейнях:
4.1) Официантами;

4.2) Самообслуживание;
4.3) Оба метода
5.Большой выбор услуг, предоставляемых потребителям, комфорт-ность и удобство размещения потребителей в зале, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и 12 коктейлей - для баров, фирменный стиль, изысканность и оригинальность интерьера, это характеристика класса:
5.1) Люкс;
5.2) Высший;
5.3) Первый
6.По местонахождению, рестораны бывают: (Несколько вариантов ответа)
6.1) В жилых зданиях;
6.2) В отдельно стоящих зданиях;
6.3) На транспорте;
6.4) В зонах отдыха
7.На каком предприятии общественного питания, в обязательном порядке должен работать сомелье:
7.1) Кафе;
7.2) Бар класса «Люкс»;
7.3) Ресторан;
7.4) Ресторан класса «Люкс»
8.Укажите, что из перечисленного является источником сырья в об-щественном питании:
8.1) Государственные предприятия пищевой промышленности;
8.2) Частные фирмы изготовляющие продукты питания;
8.3) Фермерские хозяйства;
8.4) Торговцы на рынке
9.Для перевозки продовольственных товаров используется специализированный транспорт, имеющий маркировку:
9.1) «Продукты»;
9.2) «Общественное питание»;
9.3) «Продовольствие»;
9.4) Маркировка может отсутствовать.
10.В каком порядке должен приниматься товар на складе:
10.1) По количеству, потом по качеству;
10.2) По качеству, потом по количеству;.
11.Укажите, какое сырье из перечисленного, нельзя принимать на предприятие общественного питания: (Несколько вариантов ответа)
11.1) грибы соленые
11.2) мясо всех видов сельскохозяйственных животных без клейма
11.3) мясо всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарного
свидетельства
11.4) консервы
12.В течение, какого времени обязан явиться поставщик, в случае выявления нарушений качества при поставке скоропортящегося сырья:
12.1) 4 часа;
12.2) 2 часа;
12.3) 24 часа;
12.4) 8 часов.
13.В течение, какого времени обязан явиться поставщик, в случае выявления нарушений качества при поставке не скоропортящегося сырья:
13.1) 4 часа;
13.2) 2 часа;
13.3) 24 часа;
13.4) 8 часов.
14.Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет не более:
14.1) 4 часа;
14.2) 2 часа;
14.3) 24 часа;
14.4) 8 часов
15.К процессам хранения продуктов относят:
15.1) Размещение на хранение;
15.2) Создание оптимальных условий;
15.3) Оформление отпуска продуктов;
15.4) Приема продуктов
16.Какие товары относят к поглощающим запах: (Несколько вариантов ответа)
16.1) Яйца;
16.2) Молочные продукты;
16.3) Рыба;
16.4) Чай
17.При получении продуктов материально-ответственные лица должны убедиться в: (Несколько вариантов ответа)
17.1) качестве продукции;

17.2) сроках реализации отпускаемых товаров;
17.3) точности взвешивания и записей в накладной.
18.При классификации тары по принадлежности, к ней будет относится тара: (Несколько вариантов ответа)
18.1) Общего пользования;
18.2) Универсальная;
18.3) Специализированная;
18.4) Инвентарная
19.По классификации жесткости, тара бывает: (Несколько вариантов ответа)
19.1) Жесткая;
19.2) Полужесткая;
19.3) Спициаллизированная;
19.4) Инвентарная
20.Какие требования предъявляются к таре: (Несколько вариантов ответа)
20.1) Технические;
20.2) Экологические;
20.3) Санитарно-гигиенические;
20.4) Производственные
21.Кем утверждается план-меню:
21.1) Зав. производством;
21.2) Директором;
21.3) Технологом;
21.4) Шеф поваром
22.На предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд оперативное планирование начинается:
22.1) с составления плана-меню на один месяц;
22.2) с составления плана-меню на один день;
22.3) с составления плана-меню на одну неделю;
22.4) с составления плана-меню на один год
23.Какие данные необходимы, для составления производственной программы заготовочного предприятия?
23.1) техническая оснащенность предприятия;
23.2) сеть предприятий общественного питания и розничной сети, заключивших договоры с заготовочным предприятием или специализированными заготовочными цехами;
23.3) предпочтения гостей;
23.4) квалификация персонала
24.Какие факторы учитываются при составлении планового меню:
24.1) Квалификация персонала;
24.2) Сезонность;
24.3) Интерьер зала;
24.4) Количество мест в зале
25.Не позднее какого срока утверждается план-меню?
25.1) На кануне, не позднее 15 часов
25.2) На кануне, не позднее 24 часов
25.3) На кануне, не позднее 12 часов
25.4) На кануне, не позднее 2 суток
26.Кем составляется план-меню?
26.1) Зав. производством;
26.2) Директором;
26.3) Технологом;
26.4) Шеф поваром
27.На предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд оперативное планирование начинается с составления плана-меню:
27.1) на один день в соответствии с товарооборотом.
27.2) на одну неделю
27.3) на один месяц в соответствии с товарооборотом
27.4) на один день
28.Среднее количество блюд, потребляемое одним посетителем, со-стоящее из коэффициентов потребления отдельных видов обеденной про-дукции – это
28.1) Коэффициент потребления блюд
28.2) Оборачиваемость места в торговом зале;
28.3) Потребление блюд одним посетителем
29.На величину потребления блюд влияет:
29.1) Контингент;
29.2) Режим питания;
29.3) Климат;
29.4) Обслуживающий персонал
30.количество мест в предприятии * средний процент загрузки зала * оборачиваемость одного места в час / 100, это:
30.1) Количество потребителей обслуживаемых за час;
30.2) Количество потребителей обслуживаемых за день;
30.3) Общее количество блюд за день;

30.4) Количество блюд за час

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Конспект лекций, задания для практических работ, самостоятельные работы в форме реферата, ситуационных задач и тестовых заданий, вопросы к экзамену

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Роберт Кристи, Милл Р. К.	Управление рестораном: Учебник	Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2012	http://www.iprbookshop.ru/15485.html
Л1.2	Родионова, Н. С., Субботина, Е. В., Агаева, Н. Ю.	Современное состояние ресторанного бизнеса: учебное пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013	http://www.iprbookshop.ru/47453.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Роберт Кристи	Управление рестораном (3-е издание): Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом»	Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2015	http://www.iprbookshop.ru/52582.html
Л2.2	Федцов В. Г.	Культура ресторанного сервиса	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017	http://znanium.com/go.php?id=430602
Л2.3	Куянцев И. А.	Гостиничный и ресторанный бизнес	Москва: Студенческая наука, 2012	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=227773

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	Главчева, С. И., Чередниченко, Л. Е.	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие	Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011	http://www.iprbookshop.ru/44975.html
Л3.2	Венецианский А.С., Косян С.Б.	Технологии ресторанного сервиса: Учебное пособие	Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2016	http://znanium.com/catalog/document?id=247061

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Овчаренко Н.П. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Овчаренко Н.П., Руденко Л.Л., Барашок И.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2015.— 204 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/27035 .— ЭБС «IPRbooks»
Э2	Родионова Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Родионова Н.С., Субботина Е.В., Агаева Н.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013.— 223 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/47453 .— ЭБС «IPRbooks»

Э3	Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014.— 211 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/26711 .— ЭБС «IPRbooks»
Э4	Денисович Ю.Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015.— 178 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/55904 .— ЭБС «IPRbooks»
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Microsoft Windows XP,
6.3.1.2	Microsoft Office 2007 Professional Plus
6.3.1.3	/
6.3.1.4	Microsoft Windows 7,
6.3.1.5	Microsoft Office 2010 Professional Plus
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации
7.2	/
7.3	Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций
7.4	
7.5	Специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран PROJECTA; наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий;
7.6	/
7.7	специализированная мебель;
7.8	технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 76
часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	7		Итого	
Недель	17			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	76	76	76	76
Часы на контроль	35,7		35,7	
Итого	144	108,3	144	108,3

Программу составил(и):

к.э.н, Доцент, Семенова Л.В. _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	формирование у студентов способности к разработке технологии процесса сервиса.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.11
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Санитария и гигиена на предприятиях питания
2.1.2	Биохимия с основами микробиологии
2.1.3	Товароведение продовольственных товаров
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-4.3: Учитывает требования производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса	
Знать:	
Уровень 1	Элементы требований производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса
Уровень 2	Требования производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса
Уровень 3	Расширенные требования производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса
Уметь:	
Уровень 1	Применять элементы требований производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса
Уровень 2	Применять требования производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса
Уровень 3	Применять расширенные требования производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса
Владеть:	
Уровень 1	Навыками применения элементов требований производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса
Уровень 2	Навыками применения требованияй производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса
Уровень 3	Навыками применения расширенных требований производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Разработку технологии процесса сервиса.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Разрабатывать технологию процесса сервиса.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками разработки технологии процесса сервиса.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Опасные природные компоненты пищевой продукции /Лек/	7	2	ПК-4.3	Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.2	Анализ безопасности колбасной продукции /Лаб/	7	2	ПК-4.3	Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

1.3	Научные и практические аспекты рационального питания /Ср/	7	8	ПК-4.3	Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.4	Основные принципы формирования и проведения экспертизы пищевых продуктов для предприятий сервиса /Лек/	7	2	ПК-4.3	Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.5	Анализ безопасности консервов /Лаб/	7	2	ПК-4.3	Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.6	Классические теории питания /Ср/	7	8	ПК-4.3	Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.7	Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками биологического происхождения /Лек/	7	2	ПК-4.3	Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.8	Анализ безопасности молока и молочной продукции /Лаб/	7	2	ПК-4.3	Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.9	Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции /Ср/	7	10	ПК-4.3	Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.10	Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания токсичными химическими элементами /Лек/	7	2	ПК-4.3	Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.11	Анализ безопасности сливочного масла и его производных (анализ лабораторной ситуации) /Лаб/	7	2	ПК-4.3	Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.12	Мониторинг и сертификация пищевой продукции /Ср/	7	10	ПК-4.3	Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.13	Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания удобрениями и пестицидами /Лек/	7	2	ПК-4.3	Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.14	Анализ качества растительных масел (анализ лабораторной ситуации) /Лаб/	7	2	ПК-4.3	Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.15	Пищевые отравления и пищевые инфекции /Ср/	7	10	ПК-4.3	Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.16	Фармокологическое и радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания /Лек/	7	2	ПК-4.3	Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.17	Анализ безопасности мяса (анализ лабораторной ситуации) /Лаб/	7	2	ПК-4.3	Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.18	Генномодифицированные источники: основные задачи и перспективы /Ср/	7	10	ПК-4.3	Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

1.19	Генная инженерия и проблемы безопасности трансгенных продуктов /Лек/	7	2	ПК-4.3	Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.20	Изучение свойств муки и клейковины (анализ лабораторной ситуации) /Лаб/	7	2	ПК-4.3	Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.21	Отравления токсинами природного происхождения /Ср/	7	10	ПК-4.3	Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.22	Микрофлора продуктов питания /Лек/	7	2	ПК-4.3	Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.23	Исследование качества мороженой рыбы /Лаб/	7	2	ПК-4.3	Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.24	Микрофлора продуктов питания /Ср/	7	10	ПК-4.3	Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.25	Приём экзамена /ИКР/	7	0,3	ПК-4.3	Л1.2 Л1.1Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры. Перед экзаменом студенту необходимо полностью выполнить все задания к практическим занятиям, подготовить и защитить доклад. При наличии задолженности по текущей аттестации по данной дисциплине студент к экзамену не допускается. Экзамен по дисциплине предусмотрен в устной форме по билетам.

Вопросы к экзамену:

1. Продовольственная безопасность и основные критерии ее оценки
2. Качество и безопасность пищевых продуктов
3. Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам
4. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России
5. Концепция государственной политики в области здорового питания
6. Европейская система анализа опасностей по критическим контрольным точкам HACCP и ISO
7. Ветеринарно-санитарный и технологический мониторинг получения экологически чистой продукции
8. Методологические принципы создания биологически безопасных продуктов пита-ния
9. Антиалиментарные факторы питания
10. Ингибиторы пищеварительных ферментов
11. Антивитамины
12. Факторы, снижающие усвоение минеральных веществ
13. Цианогенные гликозиды
14. Алкалоиды
15. Биогенные амины
16. Лектины
17. Зобогенные вещества
18. Природные токсиканты
19. Токсины растений
20. Токсины грибов
21. Токсины марикультуры
22. Загрязнение сырья и продуктов питания из окружающей среды
23. Биологические ксенобиотики
24. Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции
25. Условно-патогенные микроорганизмы
26. Патогенные микроорганизмы
27. Микотоксины
28. Афлатоксины
29. Трихотецены

30. Меры токсичности веществ и их влияние на организм человека
31. Токсичные химические элементы
32. Санитарно-эпидемиологический контроль за содержанием токсичных элементов в продуктах питания
33. Классификация и токсиколого-гигиеническая характеристика пестицидов
34. Пути контаминации пищевых продуктов пестицидными препаратами
35. Экспертиза безопасности овощей и фруктов
36. Технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевой продукции
37. Государственная санитарно-эпидемиологическая экспертиза новых пестицидных препаратов
38. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием пестицидов в продуктах питания
39. Применение удобрений и их влияние на качество продуктов питания
40. Основные источники нитратов в пищевой продукции
41. Биологическое действие нитратов на организм человека
42. Использование антибиотиков в пищевых продуктах
43. Использование гормональных препаратов в растениеводстве и животноводстве
44. Источники радиации и пути поступления радионуклидов в организм человека
45. Экспертиза безопасности муки и мучной продукции
46. Технологические способы снижения содержания радионуклидов в пищевой про-дукции
47. Основные понятия и определения генной инженерии
48. Экспертиза безопасности растительных масел
49. Практические аспекты генной инженерии
50. Особенности использования и безопасность трансгенного сырья
51. Санитарно-гигиеническое нормирование, регистрация и маркировка ГМИ
52. Назначение и использование коптильных препаратов в колбасной продукции
53. Хранение баночных консервов
54. Экспертиза безопасности молока и молочной продукции
55. Идентификация и фальсификация сыра и сырной продукции
56. Характеристика и назначение пищевых добавок и наполнителей в сырной продук-ции
57. Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение мясных продуктов
58. Ветеринарно - санитарный контроль в производстве мяса и мясопродуктов
59. Дефекты сливочного масла, спреда и маргарина
60. Экспертиза безопасности и качество рыбного сырья

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация разбита на два блока. В первом блоке в рамках текущей аттестации студентами выполняется реферат. Выбор темы осуществляется в соответствии с номером списка группы. Максимальное количество – 17 баллов.
Примерные темы реферата
1. Пестициды и радионуклиды в пищевой продукции
2. Гигиенические основы питания
3. Методы экспертизы продовольственных товаров
4. Суперэкотоксиканты в окружающей среде и продуктах питания
5. Диоксины как экологическая и пищевая опасность
6. Токсичность и иммунотоксичность химических веществ
7. Безопасность кондитерских товаров
8. Безопасность детских продуктов питания
9. Отравления мясной продукцией, причины и последствия
10. Химия в продуктах питания
11. Гигиена питания
12. Сырьевая безопасность продуктов питания
13. Безопасность рыбы и рыбной продукции
14. Генно-модифицированные микроорганизмы пищевой индустрии
15. Пищевые инфекции
16. Продукты питания – здоровье будущих поколений
17. Макро- и микронутриенты пищевых продуктов
18. Трансгенное сырье и продукты питания
19. Пути заражения продуктов питания
20. Антибиотики в продуктах питания
Для подготовки презентации к реферату, обучающемуся необходимо использовать Power Point. Количество слайдов презентации к реферату – не более 10.
Контрольная работа выполняется студентами во втором блоке текущей аттестации.
Примерный перечень тестовых вопросов для контрольной работы
1. Безопасность пищевых продуктов характеризуется отсутствием какого, влияния на организм человека? Токсичного; Канцерогенного; Мутагенного; Токсичного, мутагенного, канцерогенного или любого другого неблагоприятного действия.
2. Биологическая ценность пищевых продуктов – это показатель, характеризующий: качество пищевого белка; качество всех пищевых компонентов; содержание витаминов; содержание минеральных веществ.
3. Биологическая эффективность – это показатель, характеризующий: качество пищевого белка; содержание в жирах полиненасыщенных жирных кислот; степень усвоения биологически активных соединений; количество энергии, высвобождающееся в организме человека для обеспечения его физиологических функций.
4. Какая «Теория питания» отвечает последним достижениям науки о питании? Теория сбалансирован-ного питания;

Вегетарианство; Теория раздельного питания; Теория адекватного питания.
5. Сколько энергии выделяется при расщеплении 1г белка, 1г жира и 1г углеводов? 10, 20 и 40 ккал 1, 5, 20 ккал 4,4,9 ккал 20, 50, 100 ккал.
6. Какое соотношение белков: жиров: углеводов рекомендуется применять в оптимальном суточном рационе здорового человека? 1:10:1; 1:1,2:4; 15:2:10; 1:1:1.
7. Биохимическая обработка пищи в желудке происходит за счет: Действия протеаз. Действия липаз. Пепсина, гастриксина, желатиназы. Всех перечисленных факторов.
8. Микроорганизмы, находящиеся в толстом кишечнике: Являются симбионтами человека, участвуют в синтезе БАВ. Участвуют в разложении остатков не переваренной пищи. Подавляют жизнедеятельность патогенных микроорганизмов. Все выше перечисленное.
9. В каком Федеральном Законе впервые дано определение понятию «безопасность пищевых продуктов»? «О защите прав потребителей»; «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; «О техническом регулировании»; «О сертификации продукции и услуг».
10. Как должен поступить эксперт в случае, если международным договором Российской Федерации установлены правила, отличающиеся от тех, которые предусмотрены законодательством Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов? Применять правила, предусмотренные законодательством Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Применять правила международного договора. Применять компромиссное решение. Решать вопрос в судебном порядке.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Конспект лекций, задания для практических работ, самостоятельные работы в форме реферата, контрольной работы, вопросов для самоконтроля, комплект билетов для сдачи экзамена.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Димитриев, А. Д., Ежкова, Г. О., Димитриев, Д. А., Хураськина, Н. В.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие	Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016	http://www.iprbookshop.ru/62155.html
Л1.2	Габелко, С. В.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Часть 1: учебное пособие	Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2012	http://www.iprbookshop.ru/44901.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Черемушкина, И. В., Попова, Н. Н., Щетилина, И. П.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Микробиологические аспекты. Часть 1: учебное пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013	http://www.iprbookshop.ru/47419.html

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Габелко, С. В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. В. Габелко. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2012. — 183 c.
Э2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Д. Димитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Димитриев, Н. В. Хураськина. — Электрон. текстовые данные. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 188 c.
Э3	Черемушкина, И. В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Микробиологические аспекты. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. В. Черемушкина, Н. Н. Попова, И. П. Щетилина. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. — 100 c.
Э4	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете : методические указания. – Ростов-на -Дону : Донской гос. тех. ун-т, 2018. – 24 с.
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	- Учебная аудитория для проведения лабораторных работ, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования оснащена: специализированная мебель; компьютерная техника, в том числе: ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, в том числе: наглядное пособие «Сырье и материалы пищевых технологий»; лабораторное оборудование разной степени сложности, в том числе: духовка TEKA HA 545, варочная поверхность TEKA EM 30 2 P, микроволновая печь SAMSUNG G274VR , мультиварка PANASONIC SR-TMH10, мясорубка KENWOOD MG 510, хлебопечь BORK BM 500, гриль TEFAL CB 223134, тостер BORK TM MBN 9812 SI, соковыжималка BORK JU CUN 24150 SI, чайник электрический TEFAL SILVER ION+,холодильник BEKO CS335020, посудомоечная машина WHIRLPOOL ADP 450; набор посуды;
7.2	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оборудована: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: телевизор SAMSUNG N409,проектор BENQ, ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран DINON; лабораторное оборудование разной степени сложности, в том числе: дозиметр + нитрат тестер «SOEKS»;
7.3	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций оборудовано: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для

автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Безопасность пищевой продукции

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 76
часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	7		Итого	
Недель	17			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	76	76	76	76
Часы на контроль	35,7		35,7	
Итого	144	108,3	144	108,3

Программу составил(и):

к.э.н, Доцент, Семенова Л.В. _____

Ассистент, Артамонов В.С. _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины
Безопасность пищевой продукции

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 27.04.2021 протокол № 11.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	формирование у студентов способности к разработке технологии процесса сервиса.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.11
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Санитария и гигиена на предприятиях питания
2.1.2	Биохимия с основами микробиологии
2.1.3	Товароведение продовольственных товаров
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-4.3: Учитывает требования производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса	
Знать:	
Уровень 1	Элементы требований производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса
Уровень 2	Требования производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса
Уровень 3	Расширенные требования производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса
Уметь:	
Уровень 1	Применять элементы требований производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса
Уровень 2	Применять требования производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса
Уровень 3	Применять расширенные требования производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса
Владеть:	
Уровень 1	Навыками применения элементов требований производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса
Уровень 2	Навыками применения требованияй производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса
Уровень 3	Навыками применения расширенных требований производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Разработку технологии процесса сервиса.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Разрабатывать технологию процесса сервиса.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками разработки технологии процесса сервиса.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Опасные природные компоненты пищевой продукции /Лек/	7	2	ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.2	Анализ безопасности колбасной продукции /Лаб/	7	2	ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

1.3	Научные и практические аспекты рационального питания /Ср/	7	8	ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.4	Основные принципы формирования и проведения экспертизы пищевых продуктов для предприятий сервиса /Лек/	7	2	ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.5	Анализ безопасности консервов /Лаб/	7	2	ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.6	Классические теории питания /Ср/	7	8	ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.7	Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками биологического происхождения /Лек/	7	2	ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.8	Анализ безопасности молока и молочной продукции /Лаб/	7	2	ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.9	Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции /Ср/	7	10	ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.10	Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания токсичными химическими элементами /Лек/	7	2	ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.11	Анализ безопасности сливочного масла и его производных (анализ лабораторной ситуации) /Лаб/	7	2	ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.12	Мониторинг и сертификация пищевой продукции /Ср/	7	10	ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.13	Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания удобрениями и пестицидами /Лек/	7	2	ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.14	Анализ качества растительных масел (анализ лабораторной ситуации) /Лаб/	7	2	ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.15	Пищевые отравления и пищевые инфекции /Ср/	7	10	ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.16	Фармокологическое и радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания /Лек/	7	2	ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.17	Анализ безопасности мяса (анализ лабораторной ситуации) /Лаб/	7	2	ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.18	Генномодифицированные источники: основные задачи и перспективы /Ср/	7	10	ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

1.19	Генная инженерия и проблемы безопасности трансгенных продуктов /Лек/	7	2	ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.20	Изучение свойств муки и клейковины (анализ лабораторной ситуации) /Лаб/	7	2	ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.21	Отравления токсинами природного происхождения /Ср/	7	10	ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.22	Микрофлора продуктов питания /Лек/	7	2	ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.23	Исследование качества мороженой рыбы /Лаб/	7	2	ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.24	Микрофлора продуктов питания /Ср/	7	10	ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.25	Приём экзамена /ИКР/	7	0,3	ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры. Перед экзаменом студенту необходимо полностью выполнить все задания к практическим занятиям, подготовить и защитить доклад. При наличии задолженности по текущей аттестации по данной дисциплине студент к экзамену не допускается. Экзамен по дисциплине предусмотрен в устной форме по билетам.

Вопросы к экзамену:

1. Продовольственная безопасность и основные критерии ее оценки
2. Качество и безопасность пищевых продуктов
3. Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам
4. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России
5. Концепция государственной политики в области здорового питания
6. Европейская система анализа опасностей по критическим контрольным точкам HACCP и ISO
7. Ветеринарно-санитарный и технологический мониторинг получения экологически чистой продукции
8. Методологические принципы создания биологически безопасных продуктов пита-ния
9. Антиалиментарные факторы питания
10. Ингибиторы пищеварительных ферментов
11. Антивитамины
12. Факторы, снижающие усвоение минеральных веществ
13. Цианогенные гликозиды
14. Алкалоиды
15. Биогенные амины
16. Лектины
17. Зобогенные вещества
18. Природные токсиканты
19. Токсины растений
20. Токсины грибов
21. Токсины марикультуры
22. Загрязнение сырья и продуктов питания из окружающей среды
23. Биологические ксенобиотики
24. Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции
25. Условно-патогенные микроорганизмы
26. Патогенные микроорганизмы
27. Микотоксины
28. Афлатоксины
29. Трихотецены

30. Меры токсичности веществ и их влияние на организм человека
31. Токсичные химические элементы
32. Санитарно-эпидемиологический контроль за содержанием токсичных элементов в продуктах питания
33. Классификация и токсиколого-гигиеническая характеристика пестицидов
34. Пути контаминации пищевых продуктов пестицидными препаратами
35. Экспертиза безопасности овощей и фруктов
36. Технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевой продукции
37. Государственная санитарно-эпидемиологическая экспертиза новых пестицидных препаратов
38. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием пестицидов в продуктах питания
39. Применение удобрений и их влияние на качество продуктов питания
40. Основные источники нитратов в пищевой продукции
41. Биологическое действие нитратов на организм человека
42. Использование антибиотиков в пищевых продуктах
43. Использование гормональных препаратов в растениеводстве и животноводстве
44. Источники радиации и пути поступления радионуклидов в организм человека
45. Экспертиза безопасности муки и мучной продукции
46. Технологические способы снижения содержания радионуклидов в пищевой про-дукции
47. Основные понятия и определения генной инженерии
48. Экспертиза безопасности растительных масел
49. Практические аспекты генной инженерии
50. Особенности использования и безопасность трансгенного сырья
51. Санитарно-гигиеническое нормирование, регистрация и маркировка ГМИ
52. Назначение и использование коптильных препаратов в колбасной продукции
53. Хранение баночных консервов
54. Экспертиза безопасности молока и молочной продукции
55. Идентификация и фальсификация сыра и сырной продукции
56. Характеристика и назначение пищевых добавок и наполнителей в сырной продук-ции
57. Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение мясных продуктов
58. Ветеринарно - санитарный контроль в производстве мяса и мясопродуктов
59. Дефекты сливочного масла, спреда и маргарина
60. Экспертиза безопасности и качество рыбного сырья

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация разбита на два блока. В первом блоке в рамках текущей аттестации студентами выполняется реферат. Выбор темы осуществляется в соответствии с номером списка группы. Максимальное количество – 17 баллов.
Примерные темы реферата
1. Пестициды и радионуклиды в пищевой продукции
2. Гигиенические основы питания
3. Методы экспертизы продовольственных товаров
4. Суперэкотоксиканты в окружающей среде и продуктах питания
5. Диоксины как экологическая и пищевая опасность
6. Токсичность и иммунотоксичность химических веществ
7. Безопасность кондитерских товаров
8. Безопасность детских продуктов питания
9. Отравления мясной продукцией, причины и последствия
10. Химия в продуктах питания
11. Гигиена питания
12. Сырьевая безопасность продуктов питания
13. Безопасность рыбы и рыбной продукции
14. Генно-модифицированные микроорганизмы пищевой индустрии
15. Пищевые инфекции
16. Продукты питания – здоровье будущих поколений
17. Макро- и микронутриенты пищевых продуктов
18. Трансгенное сырье и продукты питания
19. Пути заражения продуктов питания
20. Антибиотики в продуктах питания
Для подготовки презентации к реферату, обучающемуся необходимо использовать Power Point. Количество слайдов презентации к реферату – не более 10.
Контрольная работа выполняется студентами во втором блоке текущей аттестации.
Примерный перечень тестовых вопросов для контрольной работы
1. Безопасность пищевых продуктов характеризуется отсутствием какого, влияния на организм человека? Токсичного; Канцерогенного; Мутагенного; Токсичного, мутагенного, канцерогенного или любого другого неблагоприятного действия.
2. Биологическая ценность пищевых продуктов – это показатель, характеризующий: качество пищевого белка; качество всех пищевых компонентов; содержание витаминов; содержание минеральных веществ.
3. Биологическая эффективность – это показатель, характеризующий: качество пищевого белка; содержание в жирах полиненасыщенных жирных кислот; степень усвоения биологически активных соединений; количество энергии, высвобождающееся в организме человека для обеспечения его физиологических функций.
4. Какая «Теория питания» отвечает последним достижениям науки о питании? Теория сбалансирован-ного питания;

Вегетарианство; Теория раздельного питания; Теория адекватного питания.
5. Сколько энергии выделяется при расщеплении 1г белка, 1г жира и 1г углеводов? 10, 20 и 40 ккал 1, 5, 20 ккал 4,4,9 ккал 20, 50, 100 ккал.
6. Какое соотношение белков: жиров: углеводов рекомендуется применять в оптимальном суточном рационе здорового человека? 1:10:1; 1:1,2:4; 15:2:10; 1:1:1.
7. Биохимическая обработка пищи в желудке происходит за счет: Действия протеаз. Действия липаз. Пепсина, гастриксина, желатиназы. Всех перечисленных факторов.
8. Микроорганизмы, находящиеся в толстом кишечнике: Являются симбионтами человека, участвуют в синтезе БАВ. Участвуют в разложении остатков не переваренной пищи. Подавляют жизнедеятельность патогенных микроорганизмов. Все выше перечисленное.
9. В каком Федеральном Законе впервые дано определение понятию «безопасность пищевых продуктов»? «О защите прав потребителей»; «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; «О техническом регулировании»; «О сертификации продукции и услуг».
10. Как должен поступить эксперт в случае, если международным договором Российской Федерации установлены правила, отличающиеся от тех, которые предусмотрены законодательством Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов? Применять правила, предусмотренные законодательством Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Применять правила международного договора. Применять компромиссное решение. Решать вопрос в судебном порядке.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Конспект лекций, задания для практических работ, самостоятельные работы в форме реферата, контрольной работы, вопросов для самоконтроля, комплект билетов для сдачи экзамена.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Габелко, С. В.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Часть 1: учебное пособие	Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2012	http://www.iprbookshop.ru/44901.html
Л1.2	Димитриев, А. Д., Ежкова, Г. О., Димитриев, Д. А., Хураськина, Н. В.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие	Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016	http://www.iprbookshop.ru/62155.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Черемушкина, И. В., Попова, Н. Н., Щетилина, И. П.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Микробиологические аспекты. Часть 1: учебное пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013	http://www.iprbookshop.ru/47419.html

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Габелко, С. В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. В. Габелко. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2012. — 183 c.
Э2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Д. Димитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Димитриев, Н. В. Хураськина. — Электрон. текстовые данные. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 188 c.
Э3	Черемушкина, И. В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Микробиологические аспекты. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. В. Черемушкина, Н. Н. Попова, И. П. Щетилина. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. — 100 c.
Э4	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете : методические указания. – Ростов-на -Дону : Донской гос. тех. ун-т, 2018. – 24 с.
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	- Учебная аудитория для проведения лабораторных работ, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования оснащена: специализированная мебель; компьютерная техника, в том числе: ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, в том числе: наглядное пособие «Сырье и материалы пищевых технологий»; лабораторное оборудование разной степени сложности, в том числе: духовка TEKA HA 545, варочная поверхность TEKA EM 30 2 P, микроволновая печь SAMSUNG G274VR , мультиварка PANASONIC SR-TMH10, мясорубка KENWOOD MG 510, хлебопечь BORK BM 500, гриль TEFAL CB 223134, тостер BORK TM MBN 9812 SI, соковыжималка BORK JU CUN 24150 SI, чайник электрический TEFAL SILVER ION+,холодильник BEKO CS335020, посудомоечная машина WHIRLPOOL ADP 450; набор посуды;
7.2	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оборудована: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: телевизор SAMSUNG N409,проектор BENQ, ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран DINON; лабораторное оборудование разной степени сложности, в том числе: дозиметр + нитрат тестер «SOEKS»;
7.3	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций оборудовано: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для

автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Калькулирование на предприятиях общественного питания

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 48
самостоятельная работа 57
часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 7
курсовые проекты 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	7		Итого	
Недель	17			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Иная контактная работа	3,3	3,3	3,3	3,3
Итого ауд.	48	48	48	48
Сам. работа	57	57	57	57
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

д.э.н. , профессор, Н.В. Лазарева _____

Рецензент(ы):

Зам.директора ООО Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», О.В.Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины

Калькулирование на предприятиях общественного питания

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель изучения дисциплины - формирование у будущих специалистов твердых теоретических и практических навыков по организации учета затрат, калькулированию себестоимости продукции и бюджетированию в отдельных отраслях сферы питания.
1.2	Задачи изучения дисциплины:
1.3	-приобретение конкретных знаний об учете затрат и калькулировании в сфере сервиса, что необходимо при формировании плановой, нормативной и отчетной калькуляции – важнейших видов внутренней отчетности, которую можно рассматривать как один из инструментов не только определения рентабельности (доходности) отдельных видов продукции, но и как маркетинга и ценовой политики предприятия в целом;
1.4	-изучение особенностей состава затрат, включаемых в себестоимость продукции в различных отраслях;
1.5	-приобретение умения составлять бюджеты на основе учетных данных предприятий различных отраслей.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.12
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Управление затратами
2.1.2	Бухгалтерский учёт
2.1.3	Экономика и анализ деятельности предприятия
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Проектирование услуг на предприятиях сервиса

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-6.2: Планирует и организует текущую деятельность служб и отделов предприятий питания	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания классификации затрат по целям учета и по видам деятельности, порядка документального оформления и формы отчетности, основных принципов и задач учета затрат, исходя из технологии и организации производства, степени специализации и структуры управления предприятия питания
Уровень 2	общие, но не структурированные знания классификации затрат по целям учета и по видам деятельности, порядка документального оформления и формы отчетности, основных принципов и задач учета затрат, исходя из технологии и организации производства, степени специализации и структуры управления
Уровень 3	сформированные знания классификации затрат по целям учета и по видам деятельности, порядка документального оформления и формы отчетности, основных принципов и задач учета затрат, исходя из технологии и организации производства, степени специализации и структуры управления
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения выявлять, оценивать и предоставлять информацию о затратах организации; составлять документы и регистры бухгалтерского учета; обобщать и интерпретировать полученные результаты; рассчитывать экономические и социально-экономические показатели, характеризующие деятельность хозяйствующих субъектов, формулировать выводы для принятия решений.
Уровень 2	частично освоенные умения выявлять, оценивать и предоставлять информацию о затратах организации; составлять документы и регистры бухгалтерского учета; обобщать и интерпретировать полученные результаты; рассчитывать экономические и социально-экономические показатели, характеризующие деятельность хозяйствующих субъектов, формулировать выводы для принятия решений.
Уровень 3	сформированные умения выявлять, оценивать и предоставлять информацию о затратах организации; составлять документы и регистры бухгалтерского учета; обобщать и интерпретировать полученные результаты; рассчитывать экономические и социально-экономические показатели, характеризующие деятельность хозяйствующих субъектов, формулировать выводы для принятия решений.
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки самостоятельного применения теоретических основ бухгалтерского учета на предприятиях питания; методами учета затрат и калькулирования себестоимости.
Уровень 2	частично освоенные навыки самостоятельного применения теоретических основ бухгалтерского учета на предприятиях питания; методами учета затрат и калькулирования себестоимости.
Уровень 3	сформированные навыки самостоятельного применения теоретических основ бухгалтерского учета на предприятиях питания; методами учета затрат и калькулирования себестоимости.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	классификацию затрат по целям учета и по видам деятельности, порядок документального оформ-

3.1.2	ления и формы отчетности, основные принципы и задачи учета затрат, исходя из технологии и организации производства, степени специализации и структуры управления предприятия питания
3.2	**Уметь:**
3.2.1	выявлять, оценивать и предоставлять информацию о затратах организации; составлять документы и регистры бухгалтерского учета; обобщать и интерпретировать полученные результаты; рассчитывать экономические и социально-экономические показатели, характеризующие деятельность хозяйствующих субъектов, формулировать выводы для принятия решений.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	навыками самостоятельного применения теоретических основ бухгалтерского учета на предприятиях питания; методами учета затрат и калькулирования себестоимости.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Общая характеристика бухгалтерского учета /Лек/	7	2	ПК-6.2	Л1.3Л2.1Л3.1 Э1 Э4 Э6	0	
1.2	Общая характеристика бухгалтерского учета /Пр/	7	4	ПК-6.2	Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э4 Э6	0	
1.3	Общая характеристика бухгалтерского учета /Ср/	7	6	ПК-6.2	Л1.1Л2.2Л3.1 Э3 Э4 Э6	0	
1.4	Работа со сборником рецептур /Лек/	7	2	ПК-6.2	Л1.1Л2.1Л3.1 Э3 Э5 Э6	0	
1.5	Работа со сборником рецептур /Пр/	7	4	ПК-6.2	Л1.3Л2.2Л3.1 Э1 Э4 Э6	0	
1.6	Работа со сборником рецептур /Ср/	7	6	ПК-6.2	Л1.3Л2.2Л3.1 Э1 Э4 Э6	0	
1.7	Учет расхода сырья для новых и фирменных блюд /Лек/	7	2	ПК-6.2	Л1.3Л2.1Л3.1 Э1 Э5 Э6	0	
1.8	Учет расхода сырья для новых и фирменных блюд /Пр/	7	6	ПК-6.2	Л1.2Л2.1Л3.1 Э2 Э5 Э6	0	
1.9	Учет расхода сырья для новых и фирменных блюд /Ср/	7	6	ПК-6.2	Л1.3Л2.1Л3.1 Э1 Э5 Э6	0	
1.10	Ценообразование в сфере питания /Лек/	7	2	ПК-6.2	Л1.2Л2.1Л3.1 Э2 Э5 Э6	0	
1.11	Ценообразование в сфере питания /Пр/	7	4	ПК-6.2	Л1.2Л2.1Л3.1 Э2 Э5 Э6	0	
1.12	Ценообразование в сфере питания /Ср/	7	8	ПК-6.2	Л1.3 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э5 Э6	0	
1.13	Учет поступления сырья и товаров. Учет товара в местах хранения и в бухгалтерии /Лек/	7	2	ПК-6.2	Л1.3 Л1.2Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э4 Э6	0	
1.14	Учет поступления сырья и товаров. Учет товара в местах хранения и в бухгалтерии /Пр/	7	4	ПК-6.2	Л1.2Л2.2Л3.1 Э1 Э4 Э6	0	
1.15	Учет поступления сырья и товаров. Учет товара в местах хранения и в бухгалтерии /Ср/	7	10	ПК-6.2	Л1.3Л2.2Л3.1 Э1 Э4 Э6	0	

1.16	Инвентаризация продуктов, товаров и тары. Выявление и учет результатов инвентаризации /Пр/	7	4	ПК-6.2	Л1.3Л2.1Л3.1 Э1 Э5 Э6	0	
1.17	Учет на производстве. Учет реализации продукции /Лек/	7	4	ПК-6.2	Л1.2Л2.1Л3.1 Э2 Э5 Э6	0	
1.18	Учет на производстве. Учет реализации продукции /Пр/	7	2	ПК-6.2	Л1.1Л2.1Л3.1 Э3 Э5 Э6	0	
1.19	Учет на производстве. Учет реализации продукции /Ср/	7	9	ПК-6.2		0	
1.20	Учет предметов материально-технического оснащения /Лек/	7	2	ПК-6.2	Л1.1Л2.1Л3.1 Э3 Э5 Э6	0	
1.21	Учет предметов материально-технического оснащения /Пр/	7	2	ПК-6.2	Л1.3 Л1.1Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.22	Финансовый результат деятельности предприятия /Пр/	7	2	ПК-6.2	Л1.3 Л1.1Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.23	Инвентаризация продуктов, товаров и тары. Выявление и учет результатов инвентаризации /Ср/	7	12	ПК-6.2	Л1.2Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э4 Э6	0	
1.24	Подготовка к сдаче экзамена /ИКР/	7	3,3	ПК-6.2	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.25	Итоговая аттестация /Экзамен/	7	35,7	ПК-6.2	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры. Перед экзаменом студенту необходимо полностью выполнить все задания к практическим занятиям, подготовить и защитить доклад. При наличии задолженности по текущей аттестации по данной дисциплине студент к экзамену не допускается. Экзамен по дисциплине предусмотрен в устной форме по билетам.

Вопросы к экзамену:

1. Понятие учета. Виды учета
2. Предмет, методы и задачи бухгалтерского учета. Учетные измерители
3. Понятие о документах учета. Права и обязанности бухгалтера
4. Особенности предприятий сферы питания
5. Технологические процессы и потери на предприятиях питания
6. Основание для производства продукции питания. Технологическая карта как первичный документ учета
7. Построение и порядок пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий питания
8. Кондиция сырья и сезон для которого рассчитано брутто в рецептурах сборника
9. Перерасчет нормы затрат сырья для других кондиций. Правила пользования приложением к Сборнику
10. Перерасчет при замене продуктов. Изменение вида разделки
11. Понятие контрольных актов проработок. Контрольные акты проработки сырья нестандартного
12. Новые и фирменные блюда. Порядок составления рецептур на новые и фирменные блюда (изделия)
13. Организация проведения работ по отработке
14. Порядок отработки проекта рецептуры и технологии новых и фирменных блюд (изделий)
15. Оформление технико-технологической карты
16. Цена. Понятие о цене
17. Способы определения продажной цены на продукцию питания
18. Калькуляционные карты, порядок заполнения
19. Сопоставление цен на сырье с помощью калькуляции

20. Прием пищевых продуктов в предприятиях питания
21. Документы подтверждающие качество полученного товара
22. Прием алкогольной продукции. Возможные расхождения и порядок их оформления
23. Получение товара на складе продавца. Прием товара на железнодорожной станции в аэропорту, на пристани
24. Материальная ответственность на предприятиях питания
25. Организация учёта на складе
26. Учетная цена товара
27. Товарные потери. Методика расчета и списания при хранении и отпуске.
28. Учет тары в организации питания. Отпуск товара со склада
29. Порядок проведения инвентаризации
30. Роль заведующего производством в учете
31. Составление меню
32. Документальное оформление движения сырья на производстве и отпуска готовой продукции
33. Учет реализации продукции за наличный расчет и по пластиковым картам
34. Учет реализации с присутствием отпуска по безналичному расчету
35. Учет группового обслуживания
36. Особенности инвентаризации на производстве
37. Товарный отчет. Порядок составления отчетности по операциям с товарами и тарой
38. Проверка товарного отчета бухгалтерией
39. Особенности учета в овощном обособленном цехе
40. Особенности учета в мясном обособленном цехе
41. Учет в кондитерском цехе
42. Учет в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной торговли
43. Кассовые операции. Контрольно-кассовая техника (ККТ)
44. Особенности учета операций с пластиковыми банковскими картами
45. Главная касса. Кассовые операции, общее положение по ведению
46. Порядок ведения кассовой книги
47. Основные средства. Понятие и задачи учета основных средств
48. Поступление объектов основных средств
49. Учет амортизации основных средств
50. Учет инвентаря и хозяйственных принадлежностей
51. Документация по учету рабочего времени
52. Формы и системы заработной платы в РФ
53. Расчеты оплаты временной нетрудоспособности
54. Оплата отпуска работников предприятия питания
55. Удержания из зарплаты работников предприятия питания
56. Прибыль и доход предприятия питания
57. Валовой доход предприятия питания
58. Издержки предприятий питания
59. Налоги и социальные выплаты
60. Финансовые результаты хозяйственной деятельности предприятия питания

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация студентов проводится преподавателями, ведущими практические занятия по дисциплине в форме оценивания курсового проекта.
Доклад должен включать введение, основную часть и заключение.
Введение должно содержать обоснование актуальности выбранной темы, краткую характеристику современного состояния рассматриваемого вопроса.
Указываются цель и задачи работы, объект исследования, выполненные разработки и элементы новизны, привнесенные в процессе написания работы. Перечисляются проблемы, которые необходимо решить в рамках выбранной темы.
Основная часть доклада должна содержать вопросы, предусмотренные в плане работы. Описываются теоретические положения, раскрывающие сущность рассматриваемой проблемы, анализируются собранные материалы, характеризующие практическую сторону объекта исследования. Этот раздел работы следует иллюстрировать таблицами, схемами (диаграммами), фотографиями, проспектами и другими материалами.
В заключении должны быть отражены выводы и предложения, полученные в результате предшествующей работы. Их следует формулировать четко и по пунктам.
Список литературы включает составленный в алфавитном порядке перечень современных законодательных и нормативных актов, актуальной учебной, научной литературы, научных статей, статистических сборников и прочих использованных источников за последние три года.
Темы курсовых проектов:
Тема 1 Бухгалтерский учет и калькулирование на предприятиях ресторанного типа
Тема 2 Особенности калькуляции себестоимости готовых блюд в ресторане и предприятиях питания
Тема 3 Калькуляционная карточка как основа определения цены готового блюда
Тема 4 Учет затрат труда и заработной платы в сфере питания
Тема 5 Основы ценообразования и принципы калькулирования себестоимости в сфере питания
Тема 6 Бухгалтерский учет движения запасов и сырья в организациях питания
Тема 7 Понятие, основные составляющие, виды калькуляции и их роль в управлении производством на предприятиях питания

Тема 8 Калькулирование себестоимости продукции на предприятиях ресторанного бизнеса
Тема 9 Методы и задачи бухгалтерского учета на предприятиях питании
Тема 10 Материальная ответственность в сфере питания
Тема 11 Учет основных средств на предприятиях ресторанного бизнеса
Тема 12 Учет финансовых результатов деятельности предприятий питания
Тема 13 Формирование издержек и себестоимости продукции предприятий питания
Тема 14 Принципы калькулирования в сфере питания
Тема 15 Особенности проведения инвентаризации в сфере питания
Тема 16 Основные принципы ценообразования продукции в сфере питания
Тема 17 Виды материальной ответственности в сфере питания
Тема 18 Учет денежных средств на предприятиях питания
Тема 19 Учет поступления товаров и сырья в организации сферы питания
Тема 20 Порядок составления инвентаризационной ведомости

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Курс лекций, практические занятия, темы курсовых проектов, вопросы к экзамену

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Бондина Н. Н., Бондин И. А.	Учет затрат и калькулирование себестоимости: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019	http://znanium.com/go.php?id=981472
Л1.2	Бабаев Ю.А., Макарова Л.Г.	Учет затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции (работ, услуг): Учебное пособие	Москва: Вузовский учебник, 2018	http://znanium.com/catalog/document?id=304346
Л1.3	Бабаев Ю.А., Макарова Л. Г.	Учет затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции (работ, услуг): Учебно-практическое пособие	Москва: Вузовский учебник, 2017	http://znanium.com/go.php?id=780643

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Караева О.	Управления затратами и себестоимостью продукции	Москва: Лаборатория книги, 2010	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=96837
Л2.2	Асаул, А. Н., Севек, В. К., Манчык-Сат, Ч. С., Севек, Р. М.	Управление затратами и контроллинг: учебник	Кызыл: Тувинский государственный университет, 2014	http://www.iprbookshop.ru/38595.html

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	Ю.В. Подкользин, В.П. Гаценко	СЕБЕСТОИМОСТЬ И ЦЕНА ПРОДУКЦИИ: Методические указания к выполнению лабораторной работы: методические указания	, 2013	https://ntb.donstu.ru/content/sebestoimost-i-cena-produkcii-metodicheskie-ukazaniya-k-vypolneniyu-laboratornoy-raboty

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Учет затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции (работ, услуг) Учебно-практическое пособие Бабаев Ю.А., Макарова Л. Г. Москва: Вузовский учебник 2017 188 с.
Э2	Учет затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции (работ, услуг) Учебно-практическое пособие Бабаев Ю.А., Макарова Л. Г. Москва: Вузовский учебник 2018
Э3	Учет затрат и калькулирование себестоимости Учебное пособие Бондина Н. Н., Бондин И. А. Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М" 2019 254 с.
Э4	Управление затратами и контроллинг Учебник Асаул А. Н., Севек В. К., Манчык-Сат Ч. С., Севек Р. М. Кызыл: Тувинский государственный университет 2014 236 с.
Э5	Управления затратами и себестоимостью продукции Караева О. Москва: Лаборатория книги 2010 50 с.
Э6	СЕБЕСТОИМОСТЬ И ЦЕНА ПРОДУКЦИИ: Методические указания к выполнению лабораторной работы методические указания Ю.В. Подкользин, В.П. Гаценко 2013

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Windows 7 корпоративная,
6.3.1.2	Microsoft Office 2010 Professional Plus
6.3.1.3	«Кулинарные рецепты», версия 2, редакция «ПРО», сетевая на 10 рабочих мест конфигурация «Простая столовая».
6.3.1.4	

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	К-208
7.2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации
7.3	(Специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: ноутбук ASUS X53U;, демонстрационный экран PROJECTA; наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий)
7.4	В-202
7.5	Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций
7.6	(специализированная мебель;
7.7	технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet)
7.8	
7.9	
7.10	
7.11	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Управление затратами

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 48
самостоятельная работа 57
часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 7
курсовые проекты 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	7		Итого	
Недель	17			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Иная контактная работа	3,3	3,3	3,3	3,3
Итого ауд.	48	48	48	48
Сам. работа	57	57	57	57
Часы на контроль	35,7		35,7	
Итого	144	108,3	144	108,3

Программу составил(и):

д.э.н., профессор, Н.В. Лазарева _____

Рецензент(ы):

Зам.директора ООО Ориент» , Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К» , О.В.Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины
Управление затратами

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью является формирование у студентов комплекса теоретических знаний и практических навыков в области управления затратами предприятия, процессов формирования затрат на производство и реализацию продукции, их взаимосвязи с полученными результатам, анализа и регулирования этой зависимости с целью повышения эффективности деятельности предприятия.
1.2	Основные задачи дисциплины:
1.3	• Проанализировать сущность затрат, выявить роль управления затратами как фактора повышения финансовых результатов деятельности;
1.4	• Раскрыть содержание основных понятий затраты, издержки, расходы, а также классификаций и поведения затрат и методику их распределения;
1.5	• Изучить классические и современные подходы к калькулированию затрат в зависимости от внутренних и внешних условий функционирования предприятия;
1.6	• Выбрать систему управления затратами, соответствующую условиям работы предприятия;
1.7	• Освоить базовые положения планирования и бюджетирования;
1.8	• Выделить основные теоретические и практические проблемы в области управления затратами и разработать мероприятия по снижению затрат и дать их экономическую оценку.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.12
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Калькулирование на предприятиях общественного питания
2.1.2	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
2.1.3	Экономика и анализ деятельности предприятия
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Проектирование услуг на предприятиях сервиса

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-6.2: Планирует и организует текущую деятельность служб и отделов предприятий питания	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания порядка организации текущей деятельности отделов предприятия питания на основе принципов планирования их деятельности
Уровень 2	общие, но не структурированные знания порядка организации текущей деятельности отделов предприятия питания на основе принципов планирования их деятельности
Уровень 3	сформированные знания порядка организации текущей деятельности отделов предприятия питания на основе принципов планирования их деятельности
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения рганизовывать текущую деятельность отделов предприятия питания на основе принципов планирования их деятельности
Уровень 2	частично освоенные умения рганизовывать текущую деятельность отделов предприятия питания на основе принципов планирования их деятельности
Уровень 3	сформированные умения рганизовывать текущую деятельность отделов предприятия питания на основе принципов планирования их деятельности
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки учета, калькулирования и бюджетирования на предприятиях питания, организации текущей деятельности отделов предприятия питания на основе принципов планирования их деятельности
Уровень 2	частично сформированные навыки учета, калькулирования и бюджетирования на предприятиях питания, организации текущей деятельности отделов предприятия питания на основе принципов планирования их деятельности
Уровень 3	сформированные навыки учета, калькулирования и бюджетирования на предприятиях питания, организации текущей деятельности отделов предприятия питания на основе принципов планирования их деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	порядок организации текущей деятельности отделов предприятия питания на основе принципов планирования их деятельности

3.2	**Уметь:**
3.2.1	организовывать текущую деятельность отделов предприятия питания на основе принципов планирования их деятельности
3.3	**Владеть:**
3.3.1	практическими навыками учета, калькулирования и бюджетирования на предприятиях питания, организации текущей деятельности отделов предприятия питания на основе принципов планирования их деятельности

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1. Теоретические и практические аспекты управления затратами на предприятии						
1.1	Общие сведения об управленческом учете /Лек/	7	2	ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6	0	
1.2	Общие сведения об управленческом учете /Пр/	7	4	ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.3	Общие сведения об управленческом учете /Ср/	7	12	ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.4	Классификация затрат на производство и доходов /Лек/	7	2	ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.5	Классификация затрат на производство и доходов /Пр/	7	4	ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.6	Классификация затрат на производство и доходов /Ср/	7	12	ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.7	Учет материалов /Лек/	7	2	ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.8	Учет материалов /Пр/	7	6	ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.9	Учет материалов /Ср/	7	12	ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.10	Планирование и контроль уровня запасов /Лек/	7	2	ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.11	Планирование и контроль уровня запасов /Пр/	7	4	ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.12	Планирование и контроль уровня запасов /Ср/	7	9	ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.13	Учет накладных расходов /Лек/	7	2	ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.14	Учет накладных расходов /Пр/	7	4	ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.15	Учет накладных расходов /Ср/	7	6	ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.16	Анализ безубыточности производства /Лек/	7	4	ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.17	Анализ безубыточности производства /Пр/	7	6	ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.18	Анализ безубыточности производства /Ср/	7	6	ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.19	Определение затрат и прибыли для принятия решения /Лек/	7	2	ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.20	Определение затрат и прибыли для принятия решения /Пр/	7	4	ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.21	Выполнение и защита курсового проекта, подготовка и сдача к экзамену /ИКР/	7	3,3	ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры. Перед экзаменом студенту необходимо полностью выполнить все задания к практическим занятиям, подготовить и защитить доклад. При наличии задолженности по текущей аттестации по данной дисциплине студент к экзамену не допускается. Экзамен по дисциплине предусмотрен в устной форме по билетам.

Вопросы к экзамену:

1. Сущность и назначение калькулирования. Условия калькулирования. Основные принципы калькулирования.

2. Порядок разработки и утверждения генерального бюджета организации.
3. Определение сущности бухгалтерского управленческого учета: предмет и метод.
4. Состав операционного бюджета. Цели бюджетов продаж и производств и их структура.
5. Сущность показного метода учета затрат, область его применения.
6. Понятие гибкой и жесткой сметы, порядок их разработки. Особенности гибкого бюджетирования.
7. Сущность, значение и методы трансфертного ценообразования. Сферы применения трансфертных цен.
8. Исчисление фактической себестоимости всего выпуска и себестоимости ее единицы на базе полных затрат при нормативном учете.
9. Сущность, значение и методы трансфертного ценообразования. Сферы применения трансфертных цен.
10. Исчисление фактической себестоимости всего выпуска и себестоимости ее единицы на базе полных затрат при нормативном учете.
11. Классификация методов калькулирования по объекту учета затрат, полноте включения в себестоимость и оперативности учета затрат.
12. Бюджеты: их виды, характеристика, цели и порядок составления.
13. Нормативный учет и «стандарт-кост» как инструменты планирова-ния, учета и контроля затрат: общее и особенное.
14. Учетные записки при нормативном методе учета затрат в системе «стандарт-кост».
15. Классификация производственных затрат для калькулирования и оценки произведенной продукции.
16. Анализ соотношения «затраты-объем-прибыль» (CVP-анализ) в процессе принятия решений. Понятие точки безубыточности (равновесия), запаса финансовой прочности и кромки безопасности.
17. Классификация производственных затрат для калькулирования и оценки произведенной продукции.
18. Анализ соотношения «затраты-объем-прибыль» (CVP-анализ) в процессе принятия решений. Понятие точки безубыточности (равновесия), запаса финансовой прочности и кромки безопасности.
19. Классификация затрат для принятия решений и планирования. Понятие релевантных затрат, их роль в процессе обоснования принятия решения.
20. Система «директ-костинг», ее информационное значение и объекты калькулирования.
21. Классификация затрат для осуществления процесса контроля и регулирования.
22. Бюджетирование в системе управленческого учета. Методика постановки бюджетного процесса.
23. Классификация затрат для осуществления процесса контроля и регулирования.
24. Бюджетирование в системе управленческого учета. Методика постановки бюджетного процесса.
25. Содержание, задачи и порядок разработки системы внутренней отчетности и контроля.
26. Показное калькулирование, его достоинства и недостатки. Техника составления показной калькуляции.
27. Роль управленческого учета в обосновании цен. Подходы к долгосрочному и краткосрочного ценообразованию.
28. Методы деления затрат на постоянные и переменные. Понятия маржинального дохода.
29. Влияние на величину прибыли и оценку товарно-материальных запасов калькулирования себестоимости по переменным издержкам и с полным распределением затрат.
30. Учет и распределение накладных расходов. Методы затрат обслживающих центров. Сущность метода АВ-костинг
31. Поведение затрат при изменении деловой активности предприятия. Понятие масштабной базы предприятия.
32. Система внутренней сегментарной отчетности, формы управленческих отчетов и их содержание.
33. Особенности и сфера применения попроцессного калькулирования. Разновидности попередельной калькуляции. Калькулирование сопряженной продукции.
34. Варианты расчета стоимости отпускаемых в производство материалов, обоснование их выбора.
35. Полуфабрикатный и бесполуфабрикатный варианты учета затрат на производство: сфера применения, достоинства и недостатки, порядок учетных записей.
36. Точка безубыточности (равновесия), цели и методика ее определения. Построение графиков безубыточности предприятия.
37. Гибкий бюджет, его значение для контроля и оценки деятельности центров ответственности; принципов построения. Методика проведения бюджетного контроля.
38. Система «директ-костинг» как основа для принятия управленческих решений, особенности, преимущества и недостатки.
39. Классификация затрат по экономическому содержанию, способам включения их в себестоимость продукции.
40. Учетные записи на счетах бухгалтерского учета при калькулировании себестоимости с полным распределением затрат и по переменным издержкам.
41. Понятие «носителя» затрат, группировка затрат по наименованиям, видам, однородным группам. изделий (работ и услуг)
42. Калькулирование себестоимости в системе нормативного учета. Принципы разработки нормативов прямых и косвенных затрат.
43. Модели принятия управленческих решений (краткосрочных и долгосрочных) на основе информационной базы управленческого учета.
44. Понятие и классификация отклонений от норм производственных затрат, благоприятные и неблагоприятные отклонения.
45. Учетные записи при позаказном и попередельном методах калькулирования себестоимости продукции.
46. Маржинальный доход организации, методика его расчета, порядок формирования на бухгалтерских счетах. Использование в целях обоснования управленческих решений об объеме производства.
47. Калькулирование, объекты калькулирования и калькуляционные единицы измерения. Виды калькуляции.
48. Методы и базы распределения и перераспределения косвенных затрат по структурным подразделениям и носителям затрат.
49. Калькулирование, объекты калькулирования и калькуляционные единицы измерения. Виды калькуляции.
50. Связь бухгалтерского управленческого учета с производственным, финансовым и налоговым видами учета.

5.2. Темы письменных работ

Примерная тематика курсовых проектов:
1 Система директ-костинг на добывающих предприятиях.
2 Система директ-костинг на предприятиях транспорта.
3 Система стандарт-костинг в лесоперерабатывающих предприятиях.
4 Система АВС в торговых предприятиях.
5 Система АВС на мясоперерабатывающих предприятиях.
6 Система учета полной себестоимости на предприятиях машиностроения.
7 Система учета полной себестоимости на транспорте.
8 Система учета полной себестоимости на мясоперерабатывающих предприятиях.
9 Система учета полной себестоимости на предприятиях связи.
10 Система учета фактической себестоимости в строительстве.
11 Система «стандарт-кост» в химических производствах.
12 Системы управления затратами по системе «таргет-костинг».
13 Системы управления затратами на добывающих предприятиях.
14 Системы управления затратами в лесоперерабатывающих предприятиях.
15 Системы управления затратами на кондитерских предприятиях.
16 Системы управления затратами на мясоперерабатывающих предприятиях.
17 Системы управления затратами в строительных организациях (многоквартирное, коттеджное строительство, гражданское, промышленное и т.д.)
18 Системы управления затратами в супермаркетах.
19 Системы управления затратами на оптовых базах.
20 Системы управления затратами в магазинах.
21 Системы управления затратами в швейных производствах.
22 Системы управления затратами в текстильной промышленности.
23 Системы управления затратами в учреждениях здравоохранения.
24 Системы управления затратами в учреждениях фармакологии.
25 Системы управления затратами по системе «директ-костинг».
26 Системы управления затратами на предприятиях, использующих позаказный метод учета затрат и калькулирования.
27 Системы управления затратами на предприятиях, использующих попроцессный (попередельный) метод учета затрат и калькулирования.
28 Системы управления затратами по нормативной системе.
29 Системы управления затратами в организациях, оказывающих услуги
30 (гостиницы, рекламное агентство).
31 Системы управления затратами в автомобильных транспортных организациях.
32 Системы управления затратами на речном и морском транспорте.
33 Системы управления затратами на авиатранспорте.
34 Системы управления затратами по системе «стандарт-кост».
35 Системы управления затратами в химических производствах.
36 Системы управления затратами в нефтеперерабатывающих производствах.
37 Системы управления затратами в массовых производствах.
38 Системы управления затратами в консервных производствах.
39 Системы управления затратами на хлебозаводах.
40 Системы управления затратами в газодобыче и нефтедобыче.
41 Системы управления затратами в единичных производствах.
42 Системы управления затратами по системе «таргет-костинг».
43 Системы управления затратами по системе «абзорпшен-костинг».
44 Системы управления затратами по системе АВС.
45 Системы управления затратами в комплексных производствах.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Курс лекций, практические занятия, темы курсовых проектов, вопросы к экзамену.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Лыжина, Н. В., Уханова, Р. М.	Управление затратами предприятия: учебное пособие	Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017	http://www.iprbookshop.ru/80253.html

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.2	Чернопятов А. М.	Управление затратами: учебник	Москва, Берлин: Директ-Медиа, 2018	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493594

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Асаул А. Н., Квициния М. Г.	Управление затратами и контроллинг: учебник	Сухуми: Абхазский государственный университет, 2013	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=434796
Л2.2	Хегай Ю. А., Васильева З.А.	Управление затратами: Учебное пособие	Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2015	http://znanium.com/catalog/document?id=20266
Л2.3	Свешников, А. Г.	Экономика качества. Управление затратами на качество	Москва: Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2011	http://www.iprbookshop.ru/44369.html

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ, Каф. "МиИЭ"; сост. О.В. Дьякова	Методические указания по выполнению курсовой работы по дисциплине «Управление затратами»	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/metodicheskie-ukazaniya-po-vypolneniyu-kursovoy-raboty-po-discipline-upravlenie-zatratami

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Управление затратами предприятия Учебное пособие Лыжина Н. В., Уханова Р. М. Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет 2017, 152 с.
Э2	Управление затратами учебник Чернопятов А. М. Москва|Берлин: Директ-Медиа 2018 2-е изд., стер. 1 235 с.
Э3	Управление затратами и контроллинг учебник Асаул А. Н., Квициния М. Г. Сухуми: Абхазский государственный университет 2013 290 с.
Э4	Управление затратами Хегай Ю. А., Васильева З. А. Красноярск: Сибирский федеральный университет 2015, 230 с.
Э5	Методические указания по выполнению курсовой работы по дисциплине «Управление затратами» ДГТУ, Каф. "МиИЭ"; сост. О.В. Дьякова Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ 2018
Э6	Свешников, А. Г. Экономика качества. Управление затратами на качество [Электронный ресурс] / А. Г. Свешников. — Электрон. текстовые данные. — М. : Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2011. — 165 с.

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus, «Кулинарные рецепты», версия 2, редакция «ПРО», сетевая на 10 рабочих мест конфигурация «Простая столовая».

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран PROJECTA; наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий);
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций (специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet).

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.
В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Региональная стратегия развития сервиса

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 39,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	3		Итого	
Недель	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	39,8	39,8	39,8	39,8
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

старший преподаватель ,Ториков Александр Владимирович _____

Рецензент(ы):

Зам.директора ООО Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К» , О.В.Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины

Региональная стратегия развития сервиса

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Формирование системы теоретических знаний и практических навыков, необходимых для: разработки стратегии развития сервиса в регионе; планирования размещения предприятий сервиса; построения системы региональных организаций и разработки управленческих решений; формирования структуры стратегического и оперативного менеджмента, обеспечивающей устойчивое развитие сферы сервиса региона; способности использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах; готовности к планированию производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнк-туры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства; способности к диверсификации сервисной деятельности в соответствии с этнокуль-турными, историческими и религиозными традициями; применения методов развития клиентурных отношений с потребителями услуг на основе повышения конкурентоспособности сервисного предприятия,принципов и алгоритмов разработки стандартов обслуживания клиентов; разработки инновационных решений при осуществлении сервисной деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.13
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Сервисология
2.1.2	Введение в профессию
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
2.2.2	Экономика и анализ деятельности предприятия

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-5.1: Использует организационно- управленческие инновации, связанные с новыми формами управления, видами услуг, более эффективными формами обслуживания	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания порядка и инструментария использования организационно- управленческих инноваций, связанных с новыми формами управления, видами услуг, более эффективными формами обслуживания
Уровень 2	знания порядка и инструментария использования организационно- управленческих инноваций, связанных с новыми формами управления, видами услуг, более эффективными формами обслуживания
Уровень 3	система знаний использования организационно- управленческих инноваций, связанных с новыми формами управления, видами услуг, более эффективными формами обслуживания
Уметь:	
Уровень 1	частично освоенные умения использования организационно- управленческих инноваций, связанных с новыми формами управления, видами услуг, более эффективными формами обслуживания
Уровень 2	освоенные умения использования организационно- управленческих инноваций, связанных с новыми формами управления, видами услуг, более эффективными формами обслуживания
Уровень 3	освоенная система умения использования организационно- управленческих инноваций, связанных с новыми формами управления, видами услуг, более эффективными формами обслуживания
Владеть:	
Уровень 1	частичтно освоенные навыки использования организационно- управленческих инноваций, связанных с новыми формами управления, видами услуг, более эффективными формами обслуживания
Уровень 2	освоенные навыки использования организационно- управленческих инноваций, связанных с новыми формами управления, видами услуг, более эффективными формами обслуживания
Уровень 3	системой навыков использования организационно- управленческих инноваций, связанных с новыми формами управления, видами услуг, более эффективными формами обслуживания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Принципы и алгоритмы разработки инновационных решений при осуществлении сервисной деятельности
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Примененять методы разработки инновационных решений при осуществлении сервисной деятельности
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками применения методов разработки инновационных решений при осуществлении сервисной деятельности

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Практ. подг.**	**Примечание**
	Раздел 1. Теоретические основы формирования и развития региональной сферы сервиса						
1.1	Концепция развития сервиса в Российской Федерации.Концепция развития сервиса в регионе (дискуссия) /Лек/	3	4		Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.2	Пространственная структура районироавания в РФ. Пространственная структура экономического районирования в СКФО /Пр/	3	4		Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.3	Исторические этапы развития сферы услуг в РФ /Ср/	3	2		Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.4	История развития сферы услуг на Северном Кавказе /Ср/	3	2		Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
	Раздел 2. Задачи и содержание регионального экономического анализа						
2.1	Принципы системного анализа и моделирования региональной экономики. Прогнозирование уровня социально-экономического развития региона (дискуссия) /Лек/	3	4		Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.2	Анализ динамики объема и структуры бытовых услуг населению в СКФО. Статистика населения /Пр/	3	4		Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.3	Прогнозирование численности и состава населения /Ср/	3	2		Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.4	Оценка взаимосвязи показателей экономического роста с системой социальных индикаторов /Ср/	3	2		Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.5	Основы оптимизации размещения сервисных предприятий /Лек/	3	4		Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

2.6	Прогнозирование объема услуг статистическими методами /Пр/	3	4		Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.7	Размещение инфраструктуры /Ср/	3	3		Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
	Раздел 3. Стратегия управления региональной сферой сервиса						
3.1	Современная теория сервисного менеджмента. Коммуникационные процессы в управлении сферой сервиса и управленческие решения /Лек/	3	4		Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.2	Прогнозирование объема услуг с использованием рядов динамики. Стратегическое планирование в сфере сервиса /Пр/	3	4		Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.3	Принципы оперативного регионального менеджмента /Ср/	3	2		Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.4	Решение региональной размещенческой задачи /Ср/	3	2		Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.5	Стратегия развития предприятий сервиса в условиях конкуренции /Ср/	3	4		Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.6	Разработка структуры управления сервисным предприятием /Ср/	3	4		Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.7	Этапы разработки и методы реализации управленческих решений /Ср/	3	4		Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.8	Основы организации информационных экономических систем на предприятиях сервиса. Мониторинговые системы /Ср/	3	4		Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

3.9	Разработка стратегии развития сервисной услуги в регионе /Ср/	3	4		Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.10	Мониторинг регионального развития сферы обслуживания /Ср/	3	4,8		Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.11	Прием зачета /ИКР/	3	0,2		Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы к зачету:

1.Дайте определение понятиям: теория, методология, методика.
2.Назовите основные стороны метода курса.
3.Что выступает основой экономического районирования?
4.Дайте определение экономического района (региона).
5.Назовите основные типы регионов.
6.Что означает территориальная организация хозяйства страны?
7.Современные тенденции развития сервиса в России.
8.Назовите основные задачи по достижению главной цели сервиса.
9.В чем заключается концепция развития региональной сферы сервиса?
10.Назовите основные задачи по реализации концепции развития региональной сферы сервиса.
11.Каковы основные принципы формирования сервисной региональной стратегии?
12.Перечислите основные этапы разработки региональной сервисной стратегии и дайте краткую характеристику.
13.В чем состоит основное назначение программы реализации региональной стратегии?
14.Каково содержание основной части программы реализации региональной стратегии?
15.В чем состоит значение регионального социально-экономического мониторинга?
16.Какими параметрами определяются конкурентные преимущества предприятий сферы сервиса?
17.В чем заключается системный анализ состояния региональной отрасли обслуживания населения?
18.Назовите основные этапы системного анализа региональной экономики.
19.Каковы основные принципы формирования региональной экономической модели?
20.Назовите основные методы прогнозирования численности населения и охарактеризуйте их сущность.
21.Какова структура регионального дохода?
22.Сформируйте территориальную размещенческую задачу.
23.Каковы определяющие факторы в создании сервисной фирмы?
24.Назовите базовые элементы при определении оптимального варианта размещения промышленного предприятия.
25.Каковы основные элементы производственной инфраструктуры?
26.Перечислите основные рычаги регулирования занятости населения региона.
27.Каковы основные принципы современного природопользования?
28.Назовите основные функции регионального менеджмента.
29.Дайте определение сервисного менеджмента.
30.В чем заключаются общие цели региональной организации сервисной отрасли?
31.Каковы основные элементы стратегического управления отраслью?
32.Перечислите принципы стратегического планирования.
33.Что представляет собой технология стратегического планирования?
34.Какова последовательность разработки организационной структуры аппарата управления отраслью сервиса?
35.Какими тремя основными параметрами определяется качество управления организационной структурой?
36.Перечислите основные организационные структуры и их отличительные черты.
37.Каковы основные функции оперативного менеджмента?
38.Охарактеризуйте механизмы управления по степени их влияния на функционирование региональной экономики.
39.Каковы формы осуществления функций оперативного управления сферой сервиса?
40.В чем состоят основные задачи контроля как функции управления?
41.Какие субъекты и факторы образуют внутреннюю среду организации?
42.Назовите и охарактеризуйте основные задачи организации в качестве связующего процесса.
43.Каковы основные характеристики внешней среды? В чем заключаются различия между средами прямого и косвенного воздействия?

44.Охарактеризуйте конечную цель регионального менеджмента и основные задачи в плане работы с потребителями.
45.Дайте определение коммуникационному процессу и назовите основные цели коммуникаций.
46.Дайте определение управленческому решению и охарактеризуйте его двойственный характер.
47.В чем состоит суть управленческого решения применительно к сфере сервиса?
48.Назовите основные этапы разработки и реализации принятия решений.
49.Дайте определение мониторингу и назовите его основные этапы.
50.В чем заключаются основные комплексы задач мониторинга?
51.Система экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;
52.Система региональных экономических связей, система планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства;
53.Особенности диверсификациии сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.

5.2. Темы письменных работ

Темы докладов:
Уровень 1
1.Предмет, основные термины и методы курса.
2.Структура экономического районирования России.
3.Территориальная организация хозяйства Российской Федерации.
4.Историческое развитие сферы услуг в России.
5.Современные тенденции развития сервисной отрасли в Российской Федерации.
6.Цели и задачи региональной сферы обслуживания населения.
7.Современная концепция развития сервиса в регионе.
8.Системный анализ в рамках разработки сервисной стратегии.
9.Прогнозирование численности и состава населения региона.
10.Оценка регионального дохода и платёжного баланса.
Уровень 2
11.Решение региональной размещенческой задачи.
12.Социальные основы размещения сервисных предприятий.
13.Экологические аспекты развития городских и сельских поселений.
14.Современная теория сервисного менеджмента.
15.Стратегическое планирование.
16.Построение региональных организаций.
17.Оперативный региональный менеджмент.
18.Организация работы персонала.
19.Среда региональной отрасли обслуживания и связующие процессы между субъектами.
Уровень 3
20.Коммуникационные процессы в региональном управлении.
21.Управленческие решения.
22.Этапы разработки и методы реализации решений.
23.Мониторинг регионального развития сферы сервиса.
24.Система экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах.
25.Система региональных экономических связей, система планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства.
26.Особенности диверсификациии сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов(оценочных средств),используемых при реализации дисциплины прилагается.

5.4. Перечень видов оценочных средств

1 Паспорт оценочных материалов (оценочных средств)
1.1 Перечень компетенций, формируемых дисциплиной (модулем), с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
1.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования
1.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, описание шкал оценивания
2 Контрольные задания для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Селищева Т.А.	Региональная экономика: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018	http://znanium.com/catalog/document?id=304347

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Морозова Т. Г., Победина М. П., Поляк Г. Б., Шишов С. С., Барменкова Н. А., Борзов С. М., Семикина Г. Ю., Шубцова Л. В., Морозова Т. Г.	Региональная экономика: Учебник для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям	Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2012	http://www.iprbookshop.ru/8122.html
Л2.2	Киселева, Н. Н., Данченко, Н. В., Браткова, В. В.	Государственная региональная политика: учебное пособие	Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2015	http://www.iprbookshop.ru/62928.html
Л2.3	Морозова, Т. Г., Победина, М. П., Поляк, Г. Б., Шишов, С. С., Барменкова, Н. А., Борзов, С. М., Семикина, Г. Ю., Шубцова, Л. В., Морозова, Т. Г.	Региональная экономика: учебник для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям	Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017	http://www.iprbookshop.ru/71047.html
Л2.4	Поляк, Г. Б., Тупчиенко, В. А., Барменкова, Н. А., Шишов, С. С., Шубцова, Л. В., Семикина, Г. Ю., Борзов, С. М., Поляк, Г. Б.	Региональная экономика: учебник для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям	Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017	http://www.iprbookshop.ru/74943.html
Л2.5	Белокрылова О. С., Киселева Н. Н.	Региональная экономика и управление: Учебное пособие	Москва: Издательский дом "Альфа-М", 2015	http://znanium.com/go.php?id=474239

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	Пищулин В. Н.	Экономика и предпринимательство в социально-культурном сервисе и туризме: учебно-методическое пособие	Елец: Елецкий государственный университет им. И. А. Бунина, 2010	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=272406

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	RU\infra-m\znanium\bibl\947765 Региональная экономика Учебник Селищева Т.А. Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М" 2018 469 с. http://znanium.com/go.php?id=947765
Э2	RU/ЭБС IPR BOOKS/8122 Региональная экономика Учебник для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям Морозова Т. Г., Победина М. П., Поляк Г. Б., Шишов С. С., Барменкова Н. А., Борзов С. М., Семикина Г. Ю., Шубцова Л. В., Морозова Т. Г. Москва: ЮНИТИ-ДАНА 2012 526 с. http://www.iprbookshop.ru/8122.html
Э3	RU/ЭБС IPR BOOKS/62928 Государственная региональная политика Учебное пособие Киселева Н. Н., Данченко Н. В., Браткова В. В. Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет 2015 159 с. http://www.iprbookshop.ru/62928.html

Э4	RU/ЭБС IPR BOOKS/71047 Региональная экономика Учебник для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям Морозова Т. Г., Победина М. П., Поляк Г. Б., Шишов С. С., Барменкова Н. А., Борзов С. М., Семикина Г. Ю., Шубцова Л. В., Морозова Т. Г. Москва: ЮНИТИ-ДАНА 2017 526 с. http://www.iprbookshop.ru/71047.html
Э5	RU/ЭБС IPR BOOKS/74943 Региональная экономика Учебник для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям Поляк Г. Б., Тупчиенко В. А., Барменкова Н. А., Шишов С. С., Шубцова Л. В., Семикина Г. Ю., Борзов С. М., Поляк Г. Б. Москва: ЮНИТИ-ДАНА 2017 Региональная экономика 463 с. http://www.iprbookshop.ru/74943.html
Э6	RU\infra-m\znanium\bibl\474239 Региональная экономика и управление Учебное пособие Белокрылова О. С., Киселева Н. Н. Москва: Издательский дом "Альфа-М" 2015 1 240 с. http://znanium.com/go.php?id=474239
Э7	BIBLIOCLUB\0000272406 Экономика и предпринимательство в социально-культурном сервисе и туризме учебно-методическое пособие Пищулин В. Н. Елец: ЕГУ им. И.А. Бунина 2010 92 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=272406
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации(специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран PROJECTA; наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий);
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций (специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet).

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Методология формирования новых услуг в сервисе

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 39,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	3		Итого	
Недель	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	39,8	39,8	39,8	39,8
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

Старший преподаватель, Ториков Александр Владимирович _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент» , Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К» , О.В. Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины

Методология формирования новых услуг в сервисе

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Формирование системы теоретических знаний и практических навыков, необходимых для: разработки стратегии формирования новых услуг в регионе; планирования размещения предприятий сервиса; построения системы региональных организаций и разработки управленческих решений; формирования структуры стратегического и оперативного менеджмента, обеспечивающей устойчивое развитие сферы сервиса региона; способности использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах; готовности к планированию производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнк-туры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государ-ства; способности к диверсификации сервисной деятельности в соответствии с этнокуль-турными, историческими и религиозными традициями.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.13
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Сервисология
2.1.2	Введение в профессию
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
2.2.2	Экономика и анализ деятельности предприятия

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-5.1: Использует организационно- управленческие инновации, связанные с новыми формами управления, видами услуг, более эффективными формами обслуживания	
Знать:	
Уровень 1	Элементы использования организационно- управленческих инноваций, связанных с новыми формами управления, видами услуг, более эффективными формами обслуживания
Уровень 2	Порядок использования организационно- управленческих инноваций, связанных с новыми формами управления, видами услуг, более эффективными формами обслуживания
Уровень 3	Систему использования организационно- управленческих инноваций, связанных с новыми формами управления, видами услуг, более эффективными формами обслуживания
Уметь:	
Уровень 1	Осуществлять элементы использования организационно- управленческих инноваций, связанных с новыми формами управления, видами услуг, более эффективными формами обслуживания
Уровень 2	Осуществлять порядок использования организационно- управленческих инноваций, связанных с новыми формами управления, видами услуг, более эффективными формами обслуживания
Уровень 3	Осуществлять систему использования организационно- управленческих инноваций, связанных с новыми формами управления, видами услуг, более эффективными формами обслуживания
Владеть:	
Уровень 1	Навыками применения элементов использования организационно- управленческих инноваций, связанных с новыми формами управления, видами услуг, более эффективными формами обслуживания
Уровень 2	Навыками применения порядка использования организационно- управленческих инноваций, связанных с новыми формами управления, видами услуг, более эффективными формами обслуживания
Уровень 3	Навыками применения систем использования организационно- управленческих инноваций, связанных с новыми формами управления, видами услуг, более эффективными формами обслуживания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	Как участвовать в разработке инновационных решений при осуществлении сервисной деятельности.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Участвовать в разработке инновационных решений при осуществлении сервисной деятельности.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Навыками участия в разработке инновационных решений при осуществлении сервисной деятельности.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Практ. подг.**	**Примечание**

	Раздел 1. Теоретические основы формирования и развития новых видов услуг						
1.1	Концепция развития сервиса в Российской Федерации /Лек/	3	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.2	Пространственная структура районироавания в РФ /Пр/	3	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.3	Исторические этапы развития сферы услуг в РФ /Ср/	3	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.4	Концепция развития сервиса в регионе (дискуссия) /Лек/	3	4	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.5	Пространственная структура экономического районирования в СКФО /Пр/	3	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.6	История развития сферы услуг на Северном Кавказе /Ср/	3	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
	Раздел 2. Задачи и содержание регионального экономического анализа как основы формирования новых видов услуг						
2.1	Принципы системного анализа и моделирования региональной экономики(дискуссия) /Лек/	3	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.2	Анализ динамики объема и структуры бытовых услуг населению в СКФО /Пр/	3	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.3	Прогнозирование численности и состава населения /Ср/	3	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

2.4	Прогнозирование уровня социально-экономического развития региона /Лек/	3	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.5	Статистика населения /Пр/	3	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.6	Оценка взаимосвязи показателей экономического роста с системой социальных индикаторов /Ср/	3	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.7	Основы оптимизации размещения сервисных предприятий /Лек/	3	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.8	Прогнозирование объема услуг статистическими методами /Пр/	3	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.9	Размещение инфраструктуры /Ср/	3	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
	Раздел 3. Стратегия управления региональной сферой сервиса						
3.1	Современная теория сервисного менеджмента /Лек/	3	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.2	Прогнозирование объема услуг с использованием рядов динамики /Пр/	3	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.3	Принципы оперативного регионального менеджмента /Ср/	3	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.4	Стратегическое планирование в сфере сервиса /Пр/	3	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

3.5	Решение региональной размещенческой задачи /Ср/	3	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.6	Стратегия развития предприятий сервиса в условиях конкуренции /Ср/	3	8	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.7	Коммуникационные процессы в управлении сферой сервиса и управленческие решения /Лек/	3	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.8	Разработка структуры управления сервисным предприятием /Пр/	3	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.9	Этапы разработки и методы реализации управленческих решений /Ср/	3	3	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.10	Основы организации информационных экономических систем на предприятиях сервиса. Мониторинговые системы /Ср/	3	2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.11	Разработка стратегии развития сервисной услуги в регионе /Ср/	3	4	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.12	Мониторинг регионального развития сферы обслуживания /Ср/	3	8,8	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.13	Прием зачета /ИКР/	3	0,2	ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы к зачету:

1.Дайте определение понятиям: теория, методология, методика.
2.Назовите основные стороны метода курса.
3.Что выступает основой экономического районирования?
4.Дайте определение экономического района (региона).
5.Назовите основные типы регионов.
6.Что означает территориальная организация хозяйства страны?
7.Современные тенденции развития сервиса в России.

8.Назовите основные задачи по достижению главной цели сервиса.
9.В чем заключается концепция развития региональной сферы сервиса?
10.Назовите основные задачи по реализации концепции развития региональной сферы сервиса.
11.Каковы основные принципы формирования сервисной региональной стратегии?
12.Перечислите основные этапы разработки региональной сервисной стратегии и дайте краткую характеристику.
13.В чем состоит основное назначение программы реализации региональной стратегии?
14.Каково содержание основной части программы реализации региональной стратегии?
15.В чем состоит значение регионального социально-экономического мониторинга?
16.Какими параметрами определяются конкурентные преимущества предприятий сферы сервиса?
17.В чем заключается системный анализ состояния региональной отрасли обслуживания населения?
18.Назовите основные этапы системного анализа региональной экономики.
19.Каковы основные принципы формирования региональной экономической модели?
20.Назовите основные методы прогнозирования численности населения и охарактеризуйте их сущность.
21.Какова структура регионального дохода?
22.Сформируйте территориальную размещенческую задачу.
23.Каковы определяющие факторы в создании сервисной фирмы?
24.Назовите базовые элементы при определении оптимального варианта размещения промышленного предприятия.
25.Каковы основные элементы производственной инфраструктуры?
26.Перечислите основные рычаги регулирования занятости населения региона.
27.Каковы основные принципы современного природопользования?
28.Назовите основные функции регионального менеджмента.
29.Дайте определение сервисного менеджмента.
30.В чем заключаются общие цели региональной организации сервисной отрасли?
31.Каковы основные элементы стратегического управления отраслью?
32.Перечислите принципы стратегического планирования.
33.Что представляет собой технология стратегического планирования?
34.Какова последовательность разработки организационной структуры аппарата управления отраслью сервиса?
35.Какими тремя основными параметрами определяется качество управления организационной структурой?
36.Перечислите основные организационные структуры и их отличительные черты.
37.Каковы основные функции оперативного менеджмента?
38.Охарактеризуйте механизмы управления по степени их влияния на функционирование региональной экономики.
39.Каковы формы осуществления функций оперативного управления сферой сервиса?
40.В чем состоят основные задачи контроля как функции управления?
41.Какие субъекты и факторы образуют внутреннюю среду организации?
42.Назовите и охарактеризуйте основные задачи организации в качестве связующего процесса.
43.Каковы основные характеристики внешней среды? В чем заключаются различия между средами прямого и косвенного воздействия?
44.Охарактеризуйте конечную цель регионального менеджмента и основные задачи в плане работы с потребителями.
45.Дайте определение коммуникационному процессу и назовите основные цели коммуникаций.
46.Дайте определение управленческому решению и охарактеризуйте его двойственный характер.
47.В чем состоит суть управленческого решения применительно к сфере сервиса?
48.Назовите основные этапы разработки и реализации принятия решений.
49.Дайте определение мониторингу и назовите его основные этапы.
50.В чем заключаются основные комплексы задач мониторинга?
51.Система экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;
52.Система региональных экономических связей, система планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства;
53.Особенности диверсификациии сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.

5.2. Темы письменных работ

Темы докладов:
Уровень 1
1.Предмет, основные термины и методы курса.
2.Структура экономического районирования России.
3.Территориальная организация хозяйства Российской Федерации.
4.Историческое развитие сферы услуг в России.
5.Современные тенденции развития сервисной отрасли в Российской Федерации.
6.Цели и задачи региональной сферы обслуживания населения.
7.Современная концепция развития сервиса в регионе.
8.Системный анализ в рамках разработки сервисной стратегии.
9.Прогнозирование численности и состава населения региона.
10.Оценка регионального дохода и платёжного баланса.
Уровень 2
11.Решение региональной размещенческой задачи.
12.Социальные основы размещения сервисных предприятий.
13.Экологические аспекты развития городских и сельских поселений.

14.Современная теория сервисного менеджмента.
15.Стратегическое планирование.
16.Построение региональных организаций.
17.Оперативный региональный менеджмент.
18.Организация работы персонала.
19.Среда региональной отрасли обслуживания и связующие процессы между субъектами.
Уровень 3
20.Коммуникационные процессы в региональном управлении.
21.Управленческие решения.
22.Этапы разработки и методы реализации решений.
23.Мониторинг регионального развития сферы сервиса.
24.Система экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах.
25.Система региональных экономических связей, система планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства.
26.Особенности диверсификациии сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов(оценочных средств),используемых при реализации дисциплины прилагается.

5.4. Перечень видов оценочных средств

1 Паспорт оценочных материалов (оценочных средств)
1.1 Перечень компетенций, формируемых дисциплиной (модулем), с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
1.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования
1.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, описание шкал оценивания
2 Контрольные задания для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Селищева Т.А.	Региональная экономика: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018	http://znanium.com/catalog/document?id=304347

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Морозова Т. Г., Победина М. П., Поляк Г. Б., Шишов С. С., Барменкова Н. А., Борзов С. М., Семикина Г. Ю., Шубцова Л. В., Морозова Т. Г.	Региональная экономика: Учебник для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям	Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2012	http://www.iprbookshop.ru/8122.html
Л2.2	Киселева, Н. Н., Данченко, Н. В., Браткова, В. В.	Государственная региональная политика: учебное пособие	Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2015	http://www.iprbookshop.ru/62928.html
Л2.3	Морозова, Т. Г., Победина, М. П., Поляк, Г. Б., Шишов, С. С., Барменкова, Н. А., Борзов, С. М., Семикина, Г. Ю., Шубцова, Л. В., Морозова, Т. Г.	Региональная экономика: учебник для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям	Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017	http://www.iprbookshop.ru/71047.html

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.4	Поляк, Г. Б., Тупчиенко, В. А., Барменкова, Н. А., Шишов, С. С., Шубцова, Л. В., Семикина, Г. Ю., Борзов, С. М., Поляк, Г. Б.	Региональная экономика: учебник для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям	Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017	http://www.iprbookshop.ru/74943.html
Л2.5	Белокрылова О. С., Киселева Н. Н.	Региональная экономика и управление: Учебное пособие	Москва: Издательский дом "Альфа-М", 2015	http://znanium.com/go.php?id=474239

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	Пищулин В. Н.	Экономика и предпринимательство в социально-культурном сервисе и туризме: учебно-методическое пособие	Елец: Елецкий государственный университет им. И. А. Бунина, 2010	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=272406

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	RU\infra-m\znanium\bibl\947765 Региональная экономика Учебник Селищева Т.А. Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М" 2018 469 с. http://znanium.com/go.php?id=947765
Э2	RU/ЭБС IPR BOOKS/8122 Региональная экономика Учебник для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям Морозова Т. Г., Победина М. П., Поляк Г. Б., Шишов С. С., Барменкова Н. А., Борзов С. М., Семикина Г. Ю., Шубцова Л. В., Морозова Т. Г. Москва: ЮНИТИ-ДАНА 2012 526 с. http://www.iprbookshop.ru/8122.html
Э3	RU/ЭБС IPR BOOKS/62928 Государственная региональная политика Учебное пособие Киселева Н. Н., Данченко Н. В., Браткова В. В. Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет 2015 159 с. http://www.iprbookshop.ru/62928.html
Э4	RU/ЭБС IPR BOOKS/71047 Региональная экономика Учебник для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям Морозова Т. Г., Победина М. П., Поляк Г. Б., Шишов С. С., Барменкова Н. А., Борзов С. М., Семикина Г. Ю., Шубцова Л. В., Морозова Т. Г. Москва: ЮНИТИ-ДАНА 2017 526 с. http://www.iprbookshop.ru/71047.html
Э5	RU/ЭБС IPR BOOKS/74943 Региональная экономика Учебник для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям Поляк Г. Б., Тупчиенко В. А., Барменкова Н. А., Шишов С. С., Шубцова Л. В., Семикина Г. Ю., Борзов С. М., Поляк Г. Б. Москва: ЮНИТИ-ДАНА 2017 Региональная экономика 463 с. http://www.iprbookshop.ru/74943.html
Э6	RU\infra-m\znanium\bibl\474239 Региональная экономика и управление Учебное пособие Белокрылова О. С., Киселева Н. Н. Москва: Издательский дом "Альфа-М" 2015 1 240 с. http://znanium.com/go.php?id=474239
Э7	BIBLIOCLUB\0000272406 Экономика и предпринимательство в социально-культурном сервисе и туризме учебно-методическое пособие Пищулин В. Н. Елец: ЕГУ им. И.А. Бунина 2010 92 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=272406

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	MMicrosoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран PROJECTA; наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий);
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций (специализированная мебель;

7.3	технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet).

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.
В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ.
Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Общая физическая подготовка

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Общеобразовательные дисциплины**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **0 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 328
в том числе:
аудиторные занятия 128
самостоятельная работа 200

Виды контроля в семестрах:
зачеты 1, 2, 3, 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	1		2		3		4		Итого	
Недель	17 3/6		17 1/6		17 3/6		16 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Практические	32	32	32	32	32	32	32	32	128	128
Итого ауд.	32	32	32	32	32	32	32	32	128	128
Сам. работа	50	50	50	50	50	50	50	50	200	200
Итого	82	82	82	82	82	82	82	82	328	328

Программу составил(и):

, Киреев Е.Т. _____

Рецензент(ы):

*Зам.директора ООО "Ориент" Г.Д. Попова*_____

Директор ООО "МС-К" О.В. Сорокина. _____

Рабочая программа дисциплины
Общая физическая подготовка

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой Кудашина В.Л., к.филол.н., доцент

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой Кудашина В.Л., к.филол.н., доцент

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой Кудашина В.Л., к.филол.н., доцент

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой Кудашина В.Л., к.филол.н., доцент

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой Кудашина В.Л., к.филол.н., доцент

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью освоения дисциплины "Общая физическая подготовка" является формирование у обучающихся компетенций, предусмотренных ФГОС ВО, что достигается в процессе формирования физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных методов и средств общей физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности обучающихся.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.14
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Для успешного освоения дисциплины обучающийся должен иметь базовую подготовку по физической культуре в объёме средней школы, вдадеть личностными универсальными учебными действиями, познавательными и коммуникативными навыками.
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Безопасность жизнедеятельности
2.2.2	Экология
2.2.3	Физическая культура

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-7.1: Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания: социально-биологические факторы физического и психического благополучия человека; роль физической культуры и спорта в социальной и профессиональной адаптации; факторы, определяющие здоровье и здоровый образ жизни человека; способы контроля, самоконтроля и оценки общей физической подготовленности .
Уровень 2	общие, не структурированные знания: социально-биологические факторы физического и психического благополучия человека; роль физической культуры и спорта в социальной и профессиональной адаптации; факторы, определяющие здоровье и здоровый образ жизни человека.
Уровень 3	сформированные системные знания: социально-биологические факторы физического и психического благополучия человека; роль физической культуры и спорта в социальной и профессиональной адаптации; факторы, определяющие здоровье и здоровый образ жизни человека; способы контроля, самоконтроля и оценки общей физической подготовленности .
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения: проектировать режим питания и двигательной активности для достижения личных и социально-значимых целей; определять, оценивать и корректировать особенности психофизиологического развития простейшими методами; создавать атмосферу здорового образа жизни в семье и ближайшем окружении на производстве.
Уровень 2	частично сформированные умения: проектировать режим питания и двигательной активности для достижения личных и социально-значимых целей; определять, оценивать и корректировать особенности психофизиологического развития простейшими методами; создавать атмосферу здорового образа жизни в семье и ближайшем окружении на производстве.
Уровень 3	сформированные умения: проектировать режим питания и двигательной активности для достижения личных и социально-значимых целей; определять, оценивать и корректировать особенности психофизиологического развития простейшими методами; создавать атмосферу здорового образа жизни в семье и ближайшем окружении на производстве.
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированными навыками и опытом использования упражнений, средств и методов легкой атлетики, атлетической гимнастики, элементов акробатики, подвижных игр для поддержания и развития физических качеств и психофизиологического здоровья; применения простейших способов самодиагностики и саморегуляции негативных психических состояний в физкультурной и бытовой
Уровень 2	частично сформированными навыками и опытом использования упражнений, средств и методов легкой атлетики, атлетической гимнастики, элементов акробатики, подвижных игр для поддержания и развития физических качеств и психофизиологического здоровья; применения простейших способов самодиагностики и саморегуляции негативных психических состояний в физкультурной и бытовой деятельности.
Уровень 3	сформированными навыками и опытом использования упражнений, средств и методов легкой атлетики, атлетической гимнастики, элементов акробатики, подвижных игр для поддержания и развития физических качеств и психофизиологического здоровья; применения простейших способов самодиагностики и саморегуляции негативных психических состояний в физкультурной и бытовой деятельности.

УК-7.2: Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	принципы, средства и методы физического воспитания, профессионально-прикладной подготовки; современное законодательство, состояние физической культуры и спорта.
Уровень 2	способы контроля, самоконтроля и оценки общей физической подготовленности; .принципы, средства и методы физического воспитания, профессионально-прикладной подготовки; современное законодательство, состояние физической культуры и спорта.
Уровень 3	принципы, средства и методы физического воспитания, профессионально-прикладной подготовки; современное законодательство, состояние физической культуры и спорта.
Уметь:	
Уровень 1	самостоятельно поддерживать и развивать физические качества в процессе общей физической подготовки ; под – бирать необходимые физические упражнения для занятий различной целевой направленности. самостоятельно поддерживать и развивать физические качества в процессе общей физической подготовки ; под – бирать необходимые физические упражнения для занятий различной целевой направленности.
Уровень 2	самостоятельно поддерживать и развивать физические качества в процессе общей физической подготовки ; под – бирать необходимые физические упражнения для занятий различной целевой направленности
Уровень 3	самостоятельно поддерживать и развивать физические качества в процессе общей физической подготовки; под – бирать необходимые физические упражнения для занятий различной целевой направленности
Владеть:	
Уровень 1	коррекции психофизиологического здоровья различными формами двигательной активности в быту и учебной деятельности; проведения физкультурных занятий в виде утренней гигиенической гимнастики, разминки перед тренировкой, физкультминутки и физкультпаузы в учебной и будущей профессионально деятельности.
Уровень 2	коррекции психофизиологического здоровья различными формами двигательной активности в быту и учебной деятельности; проведения физкультурных занятий в виде утренней гигиенической гимнастики, разминки перед тренировкой, физкультминутки и физкультпаузы в учебной и будущей профессиональной деятельности
Уровень 3	коррекции психофизиологического здоровья различными формами двигательной активности в быту и учебной деятельности; проведения физкультурных занятий в виде утренней гигиенической гимнастики, разминки перед тренировкой, физкультминутки и физкультпаузы в учебной и будущей профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	социально-биологические факторы физического и психического благополучия человека; роль физической культуры и спорта в социальной и профессиональной адаптации; факторы, определяющие здоровье и здоровый образ жизни человека; способы контроля, самоконтроля и оценки общей физической подготовленности; принцыпы, средства и методы физического воспитания, профессионально-прикладной подготовки; современное законодательство, состояние физической культуры и спорта.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	проектировать режим питания и двигательной активности для достижения личных и социально-значимых целей; определять, оценивать и корректировать особенности психофизиологического развития простейшими методами.; создавать атмосферу здорового образа жизни в семье и ближайшем окружении на производстве; самостоятельно поддерживать и развивать физические качества в процессе общей физической подготовки; подбирать необходимые физические упражнения для занятий различной целевой направленности.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	навыками и опытом использования упражнений, средств и методов легкой атлетики, атлетической гимнастики, элементов акробатики, подвижных игр для поддержания и развития физических качеств и психофизиологического здоровья; применения простейших способов самодиагностики и саморегуляции негативных психических состояний в физкультурной и бытовой деятельности; коррекции психофизиологического здоровья различными формами двигательной активности в быту и учебной деятельности; проведения физкультурных занятий в виде утренней гигиенической гимнастики, разминки перед тренировкой, физкультминутки и физкультпаузы в учебной и будущей профессиональной деятельности

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Практ. подг.**	**Примечание**

	Раздел 1. Средства и методы легкой атлетики						
1.1	Беседа: гигиенические, зачетные нормы и требования к занимающимся физической культурой, организация процесса физического воспитания в учебных группах. Разминка, ОФП (общефизическая подготовка) /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
1.2	Беседа: физическая культура и спорт как социальные феномены общества. Современное состояние физической культуры и спорта. Федеральный закон «О физической культуре и спорте в РФ. Подготовка к сдаче контрольных нормативов, проверка навыков, ОФП. /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
1.3	Диагностика физической подготовленности студентов. Прием контрольных нормативов. Сравнение индивидуальных результатов с нормами и требованиями программы. /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
1.4	Проработка последних тем бесед. Физическая культура личности, ценности физической культуры, ее роль в жизнедеятельности человека. Создать правильное представление о технике бега на средние и длинные дистанции. Специальная беговая подготовка: -бег с высоким подъемом бедра 3-5х20м; -бег с захлестыванием голени 3-5х20м; -бег с прыжками 3-5х20м; -ускорение 3-5х20м. Воспитание общей выносливости. Бег средней интенсивности в равномерном темпе 1000 м (жен), 2000 м (муж), упражнения на восстановление. /Ср/	1	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
1.5	Беседа: физическая культура как учебная дисциплина в ВУЗе. Ценностные ориентации и отношение студентов к физической культуре и спорту. Раскрыть суть общей и специальной физической подготовки, их задачи. Воспитание специальной выносливости в беге на средние и длинные дистанции: - бег 2-3х100 м, 2-3х200 м. Темп средний (ЧСС 140-160) отдых между повторениями 3-5 мин. Изучение техники высокого старта и стартового ускорения, ОФП. /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

1.6	Беседа: Организм человека как единая саморазвивающаяся и саморегулирующаяся биологическая система. Дать представление об основах развития общей и специальной выносливости. ОФП. Силовые и скоростно-силовые упражнения разносторонней направленности, развитие отстающих физических качеств - 15-20 мин. Воспитание общей выносливости - бег в равномерном темпе: 2-3 км (жен), 3-5 км (муж). Перед забегом ознакомить студентов с экономными способами дыхания во время бега. /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
1.7	Проработка последних тем бесед. Воздействие природных и социально-экологических факторов на организм и жизнедеятельность человека. Роль средств физической культуры и спорта в управлении функциональными возможностями организма. ОФП - 15-20 мин. Ознакомиться с методами реакции организма на нагрузку. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции (техника высокого старта, стартовое ускорение, бег на повороте). Воспитание специальной выносливости: - бег 2-3х100 м; - бег 2-3х200 м. Интенсивность средняя и высокая (ЧСС 140-180). /Ср/	1	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
1.8	Беседа: волевые качества, их воспитание средствами физической культуры и спорта. Дать представление о составлении индивидуальных программ оздоровительных физических упражнений аэробной направленности в соответствии с индивидуальным уровнем состояния здоровья. Воспитание общей выносливости - бег 2 км (жен), 3 км (муж). Темп - по самочувствию. Упражнения на восстановление дыхания, гибкость, психорегуляцию. /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
1.9	Проработка последних тем бесед. Физиологические механизмы и закономерности совершенствования отдельных систем организма под воздействием направленной физической тренировки. ОФП. Воспитание специальной выносливости - бег 100м-200м-300м-400м-500м через 200м спортивной ходьбы. На третьем отрезке интенсивность средняя (ЧСС 160- 140). Упражнения на дыхание, гибкость, психорегуляция. /Ср/	1	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

1.10	Беседа: правила соревнований в беге на длинные и средние дистанции. Психологическая и функциональная подготовка к забегу. Общеразвивающие, подготовительные упражнения. Забег на 2 км (жен), 3 км (муж) в виде внутригрупповых соревнований. Подведение итогов. Сравнительный анализ с контрольными нормативами. /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
1.11	Беседа: Здоровье человека как ценность и факторы, его определяющие. Взаимосвязь общей культуры студента и его образа жизни. Объяснение и показ техники бега по прямой. 1.Разминка, стартовые ускорения, диагностика физической подготовленности студентов. Сравнение индивидуальных результатов с нормами и требованиями программы. 2. Повторные пробежки на дистанции 80—100 м. 3. Бег с высоким подниманием коленей, бег прыжками, семенящий бег, бег с забрасыванием голени назад, имитация движений рук, стоя на месте, и др. Правильно ставить стопы па грунт, отталкиваться и выносить бедро маховой ноги, выполнять правильные движения руками при беге. Скорость в начальных пробежках невысокая, затем средняя. Пробежки выполняются как группой бегунов, так и по одному. /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
1.12	Проработка последних тем бесед. Техника легкоатлетических упражнений. Продолжить обучение технике бега на повороте дорожки. 1. Объяснение и показ особенностей техники бега на повороте. 2. Повторные пробежки по дорожке с нормальным радиусом поворота и уменьшенным. 3. Бег по прямой с входом в поворот и бег по повороту с последующим выходом на прямую 4. Бег с уменьшенным радиусом поворота. Повторения с разными скоростями. /Ср/	1	5	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 2. Средства и методы атлетической гимнастики						

2.1	Беседа: Общая и профессионально-прикладная физическая подготовка. Их цели и задачи. Характеристика основных мышц плечевого пояса и упражнений на их развитие (мышцы шеи, трапециевидная мышца, дельтовидные мышцы). Преподаватель объясняет и демонстрирует разновидность упражнений на развитие перечисленных групп мышц (упражнения с собственным весом тела, в сопротивлении партнера, с гантелями, штангой, эспандером, на снарядах и специальных тренажерах, в положении стоя, сидя, лежа на скамейке и т.д.). После соответствующей разминки и самомассажа студенты выполняют весь комплекс упражнений. Нагрузка умеренной интенсивности. повторения 6-10 раз в одном подходе, количество подходов (серий) для каждого упражнения не больше двух. Бег трусцой, упражнения на расслабление, самомассаж. ППФП - упражнения для глаз. /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
2.2	Беседа: Возможность и условия коррекции физического развития, телосложения, двигательной и функциональной подготовленности средствами физической культуры и спорта в студенческом возрасте Базовая тренировка дельтовидных мышц: передние, боковые, задние. - специализированная тренировка для всех трех головок дельтовидных мышц. -Разминка легким весом -изучение жима штанги стоя, сидя. - снятие нагрузки с позвоночника в висе на перекладине. /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
2.3	Проработка последних тем бесед. -Работа с гантелями, гирями для проработки слабых мест дельтовидных мышц -способы жима свободным весом и изолированная нагрузка на блоковых тренажерах -разминка грифом (базовым упражнением - жим) и проработка боковой задней головки дельты на тросовых тренажерах. /Ср/	1	5	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

2.4	Беседа: Формы занятий физическими упражнениями. Учебно-тренировочное занятие как основная форма обучения физическими упражнениям. Структура и направленность учебно-тренировочного занятия. Типы физиологической конституции человека: - эндоморфный, эктоморфный, мезоморфный, особенности тренировок для каждого типа конституции человека, - определение веса и нагрузки, количество подходов для каждого. /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
2.5	Беседа: Структура жизнедеятельности студентов и её отражение в образе жизни. Здоровый образ жизни и его составляющие. Влияние разных типов хватов (узкий, средний, широкий) на развитие мышц груди - развитие внешней, внутренней мышц груди жимом лежа узким и широким хватом, проработка мышц груди на наклонной доске (от 0° до 45°) - упражнения для растяжки груди - методический разбор и апробация активных методов развития гибкости. /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
2.6	Проработка последних тем бесед. Работа с весом для наращивания объема мышц, работа с весом для увеличения силы без наращивания объема мышц Принцип «лесенки» (пирамиды) -использование супер веса для наращивания мышц - релаксация мышц после больших нагрузок. /Ср/	1	5	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
2.7	Беседа: Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни. Основные требования к организации здорового образа жизни, физическое самовоспитание и самосовершенствование в здоровом образе жизни. Критерии эффективности здорового образа жизни. -силовая выносливость мышц, работа с весом для уменьшения объема мышц (сжигание жировых отложений) - использование беговых дорожек, велотренажера в зале атлетической гимнастики. Измерение ЧСС при интенсивной нагрузке - методический разбор и апробация пассивных методов развития гибкости. /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

2.8	Проработка последних тем бесед. -Способы подстраховки при работе с большими весами - проработка базовых упражнений для изучения страховки, использование ремней, эластичных бинтов, атлетического пояса. -ОФП. /Ср/	1	5	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
2.9	Беседа: Организм человека как единая саморазвивающаяся и саморегулирующаяся биологическая система. Воздействие природных и социально-экологических факторов на организм и жизнедеятельность человека -влияние скорости выполнения упражнения на рост мышц -значение обратного движения при выполнении упражнений для наращивания мышечной массы на примере бицепса. Проработка бицепса с помощью штанги и гантелей - применение супер серий для наращивания мышц. - методический разбор и апробация комбинированных методов развития гибкости. /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
2.10	Проработка последних тем бесед. Влияние никотина на рост мышц и развитие силы. - проработка различным хватом наружной и внутренней части широчайших мышц спины (узким, средним, широким хватами) -способы работы с одной гантелью с целью изолирования каждой стороны спины -работа одной рукой на боковом (тросовом) тренажере. /Ср/	1	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
2.11	Беседа: Средства физической культуры и спорта в управлении совершенствованием функциональных возможностей организма в целях обеспечения умственной и физической деятельности. Гиподинамия и ее отрицательное влияние на человека. Подготовка к сдаче контрольных нормативов. Общие разминочные упражнения. Развитие координации движений. Силовые комплексные упражнения. Упражнения на брусьях: сгибание и разгибание рук в упоре, подъем ног. Упражнения с использованием отягощений (гири, штанга, гантели, тренажеры и другие) Упражнения на развитие верхней и нижней части пресса с максимальным количеством повторений «до отказа». /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

2.12	Проработка последних тем бесед. Написание контрольных работ. Методические направления развития силовых способностей (комплексная тренировка). Количество занятий в неделю и время занятий в течение дня. Стандартная комплексная тренировка (14 упражнений): четыре - для рук, три - для груди, три - для спины, два -для ног, два - для мышц живота. Упражнения выполняются по методу интервальной нагрузки в режиме средней интенсивности. Бег трусцой, упражнения на расслабление и гибкость. ППФП - общение с природой (походы выходного дня) как средство снятия профессиональной усталости. /Ср/	1	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
2.13	Контрольное занятие. Устный опрос, письменное тестирование, сдача зачетных требований, подведение итогов. /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 3. Средства и методы атлетической гимнастики (продолжение)						
3.1	Беседа: Питание атлета. Техника безопасности на занятиях атлетической гимнастикой. продолжить характеристику основных мышц и упражнений на их развитие (широчайшие и длинные мышцы спины; четырехглавая, двуглавая и икроножная мышцы ног; прямые и косые мышцы живота). Разминка, самомассаж, выполнение комплекса упражнений на перечисленные группы мышц. Нагрузка умеренной интенсивности. Бег трусцой, упражнения на гибкость и расслабление, самомассаж. ППФП - упражнения на снятие головной боли (надавливание и массаж активных точек). /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

3.2	Беседа: Определение понятия «сила». Силовые усилия и разновидность силовых способностей. Основные условия развития силы. Оздоровительное и прикладное значение силовых упражнений. Разновидность направлений атлетической гимнастики. - Продолжить характеристику основных мышц и упражнений на их развитие; мышцы предплечья, двуглавая и трехглавая мышцы плеча, большая грудная мышца. Разновидность упражнений с собственным весом тела, в сопротивлении партнера, с гантелями, штангой, эспандером, на снарядах и специальных тренажерах, в положении стоя, сидя, лежа на скамейке и т.д. Разминка, самомассаж, выполнение всего комплекса объясненных преподавателем упражнений. Нагрузка умеренной интенсивности, напряжение усилий составляет 50% от максимально возможного, количество серий для каждого упражнения не более двух. Упражнения на расслабление, бег трусцой, самомассаж. ППФП - упражнения для пальцев, кистей рук. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
3.3	Беседа. Развитие силовой выносливости. Круговая тренировка в режиме непрерывной нагрузки. Упражнения подбираются для основных групп мышц (8-10 станций) и выполняются на максимальное количество повторений в течении 15-20 секунд, после чего происходит смена станции. Объем нагрузки в пределах трех серий. Отдых между сериями (5-7 минут) заполняется упражнениями на дыхание и расслабление. Подвижные игры на внимание. ППФП - упражнения на снижение уровня психической напряженности. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
3.4	Проработка последних тем бесед. Предупреждение перенапряжения. Соблюдение основных методологических принципов тренировки. Значение восстановительных средств в атлетической гимнастике (массаж, баня, парная, плавание, бег). Комплексное развитие силы основных мышечных групп. Круговая тренировка в режиме интервальной нагрузки. Интервал отдыха между станциями - 2-3 минуты. Количество повторений 8-15 раз. ППФП - упражнения на ягодичные мышцы в положении сидя на стуле. Упражнения на гибкость и расслабление. /Ср/	2	4	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

3.5	Беседа: Отечественные методические системы развития силы и построения красоты тела. Корригирующая гимнастика. Тренировка по методу локальной проработки мышц. Прорабатываются мышцы разными упражнениями одной направленности от1 до 3 групп мышц. Бег трусцой, упражнения на расслабление, гибкость, самомассаж. ППФП - упражнения для профилактики остеохондроза. /Пр/	2	4	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
3.6	Проработка последних тем бесед. Выполнение задания по методу ударной тренировки. Последовательное развитие силы мышц – антагонистов (сгибателей и разгибателей, приводящих и отводящих). Задание может выполняться как комплексно (на основные группы мышц), так и локально (на ограниченную группу мышц). Подвижные игры, упражнения на расслабление и психорегуляцию. ППФП - приемы самомассажа. /Ср/	2	4	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
3.7	Беседа: Физиологические механизмы и закономерности совершенствования отдельных систем организма под воздействием направленной физической тренировки Развитие силы, поддержание тонуса мышц методом статических напряжений. Показывается основная методика проведения изометрических упражнений на основные мышечные группы. Проработка основных мышечных групп методом изометрических упражнений (один подход на одну группу мышц). Бег трусцой, упражнения на расслабление и гибкость. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

3.8	Беседа: Двигательная функция и повышение устойчивости организма человека к различным условиям внешней среды. Разбор понятий координация и ловкость, средства их развития. Основные атлетические упражнения с собственным весом тела. Комплексное развитие основных мышечных групп по методу круговой тренировки. Подбираются 10-14 упражнений с собственным весом тела. Задание выполняется в режиме интервальной нагрузки в количестве трех серий. Интервал отдыха между станциями - 2 минуты, а между сериями - 5 минут. Упражнения для мышц шеи. Бег трусцой, упражнения на расслабление, гибкость, самомассаж. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
3.9	Проработка последних тем бесед. Продолжить характеристику основных мышц и упражнений на их развитие (широчайшие и длинные мышцы спины; четырехглавая, двуглавая и икроножная мышцы ног; прямые и косые мышцы живота). Разминка, самомассаж, выполнение комплекса упражнений на перечисленные группы мышц. Нагрузка умеренной интенсивности. Бег трусцой, упражнения на гибкость и расслабление, самомассаж. ППФП - упражнения на снятие головной боли (надавливание и массаж активных точек). /Ср/	2	5	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
3.10	Беседа: Продолжение разговора о методических направлениях развития силовых способностей. Применение упражнений акробатики для развития ловкости. Круговая тренировка и ее разновидности. Атлетическая гимнастика как эффективное средство регулировки веса тела. Развитие силовой выносливости. Круговая тренировка в режиме непрерывной нагрузки. Упражнения подбираются для основных групп мышц (8-10 станций) и выполняются на максимальное количество повторений в течении 15-20 секунд, после чего происходит смена станции. Объем нагрузки в пределах трех серий. Отдых между сериями (5-7 минут) заполняется упражнениями на дыхание и расслабление. Подвижные игры на внимание. ППФП - упражнения на снижение уровня психической напряженности. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

3.11	Беседа: Здоровье человека как ценность и факторы, его определяющие. Взаимосвязь общей культуры студента и его образа жизни. Применение упражнений на сохранение и восстановление равновесия для развития ловкости и координации движений. Комплексное развитие силы основных мышечных групп. Круговая тренировка в режиме интервальной нагрузки. Интервал отдыха между станциями - 2-3 минуты. Количество повторений 8-15 раз. ППФП - упражнения на ягодичные мышцы в положении сидя на стуле. Упражнения на гибкость и расслабление. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
3.12	Проработка последних тем бесед. Методические принципы и методы физического воспитания. Методические направления развития силовых способностей (комплексная тренировка). Количество занятий в неделю и время занятий в течение дня. Стандартная комплексная тренировка (14 упражнений): четыре - для рук, три - для груди, три - для спины, два -для ног, два - для мышц живота. Упражнения выполняются по методу интервальной нагрузки в режиме средней интенсивности. Бег трусцой, упражнения на расслабление и гибкость. ППФП - общение с природой (походы выходного дня) как средство снятия профессиональной усталости. /Ср/	2	5	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 4. Средства и методы легкой атлетики (продолжение)						
4.1	Беседа: Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, формы и содержание самостоятельных занятий. -Ознакомить студентов с основами техники бега на 100м. Дать характеристику факторов, определяющих результат в беге на 100м. Рассказать о методических основах подготовки спринтеров -Воспитание скоростно-силовых качеств. Прыжки через барьеры, многоскоки на одной ноге, на двух и т.д. Развитие анаэробных способностей. Совершенствование техники низкого старта. -Бег с низкого старта 5х20м (отдых между пробежками от 3 до 5 минут). -Бег - 60+80+ 100+60м (отдых между пробежками от 5 до 7 минут, темп средней и большой интенсивности, ЧСС - 140-180 уд. мин.). /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

4.2	Проработка последних тем бесед. Организация самостоятельных занятий физическими упражнениями различной направленности. Характер содержания занятий в зависимости от возраста. -Совершенствование техники бега по дистанции. -Бег на время с низкого старта - 1х20м, с высокого старта - 1х20м. -Воспитание специальной выносливости в беге на 100м. -работа на развитие гибкости разными методами. -ОФП. /Ср/	2	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
4.3	Диагностика физической подготовленности студентов. Прием контрольных нормативов. Сравнение индивидуальных результатов с нормами и требованиями программы. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
4.4	Проработка последних тем бесед. Структура подготовленности спортсмена. Зоны и интенсивность физических нагрузок. Значение мышечной релаксации -Совершенствование техники бега. -Бег с хода на время - 1х20, 1х30. -Бег в среднем темпе -3х100м (отдых между пробежками от 5 до 7 минут). -ОФП. /Ср/	2	4	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
4.5	Беседа: Особенности самостоятельных занятий. Планирование и управление самостоятельными занятиями. -Воспитание скоростно-силовых качеств. Прыжки через барьеры (8-9х10), или многоскоки. - развитие равновесия в условиях стадиона. -Воспитание специальной выносливости в беге на 100м. -Бег в горку - 601+80+100+150+100м (отдых между пробежками от 5 до 7 минут). /Пр./ -Упражнения на дыхание, бег трусцой - 7-10 минут. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
4.6	Проработка последних тем бесед. -Воспитание скоростно-силовых качеств. Прыжки через барьеры (8-9х10), или многоскоки. -развитие равновесия, гибкости. -Воспитание специальной выносливости в беге на 100м. -Бег в горку - 601+80+100+150+100м (отдых между пробежками от 5 до 7 минут). /Ср/	2	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

4.7	Беседа: Границы интенсивности нагрузок в условиях самостоятельных занятий у лиц разного возраста. Взаимосвязь между интенсивностью нагрузок и уровнем физической подготовленности. - Воспитание скоростно-силовых качеств. Прыжки на одной ноге, на двух, с места тройной (всего до 50 прыжков) или прыжки через барьер 8-10 раз. -Воспитание специальной выносливости в беге на 100м. Обратить внимание на технику работы руками. Бег -100+200+200+100м (темп большой и средней интенсивности, интервал отдыха от 5 до 7 минут). -Упражнения на дыхание и гибкость. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
4.8	Проработка последних тем бесед. Гигиена самостоятельных занятий. Самоконтроль за эффективностью самостоятельных занятий. Участие в соревнованиях. -воспитание специальной выносливости в беге на 100м. Совершенствование техники финиширования. Бег 5 7х60м (темп большой интенсивности, ЧСС - 160-180 уд/мин). Интервалы отдыха - 7 минут. -ОФП. /Ср/	2	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
4.9	Беседа: Ознакомить студентов с правилами судейства в беге на короткие дистанции. Количество судей, оснащение, основные нарушения правил участниками соревнований. –Продолжить воспитание скоростно-силовых качеств. Прыжки в разножку 5-7х15 раз. -Воспитание специальной выносливости в беге на короткие дистанции. Бег 5х100м под уклон. Второй и третий отрезок в полную силу. Интервал отдыха до 7 минут. -Самомассаж, упражнения на гибкость. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
4.10	Проработка последних тем бесед. Общая физическая подготовка, ее цели и задачи. Специальная физическая подготовка. Спортивная подготовка, ее цели и задачи. Структура подготовленности спортсмена. Воспитание скоростно-силовых качеств. Прыжки через скамейки до 100 отталкиваний. Силовая подготовка основных мышечных групп. Игры-эстафеты. Игры- эстафеты с применением бега на коротких отрезках, прыжки на одной, двух ногах, с поворотами на 90 и 180 градусов. Броски набивных мячей. /Ср/	2	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

4.11	Беседа: Диагностика и самодиагностика состояния организма при регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом. Возможность и условия коррекции физического развития, телосложения, двигательной и функциональной подготовленности средствами физической культуры и спорта в студенческом возрасте. Сдача нормативов, устный опрос, письменное тестирование. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
4.12	Проработка последних тем бесед. Написание контрольных работ. Понятия о методике проведения практических занятиях, их цели и задачи. -Воспитание специальной выносливости в беге на 100м, совершенствование техники бега на короткие дистанции. Бег с низкого старта 2х20м, 2х30м, 2х60м. Все отрезки фиксируются секундомером. - ОФП. Упражнения для мышц верхнего плечевого пояса, живота, спины. Упражнения на расслабление и гибкость, дыхание. /Ср/	2	4	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
4.13	Контрольное занятие. Устный опрос, письменное тестирование. Подведение итогов, сдача зачетных требований. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 5. Средства и методы легкой атлетики (Продолжение)						
5.1	Беседа: Организация самостоятельных занятий легкой атлетикой. Характер содержания занятий в зависимости от возраста. Дыхательные упражнения как средство регуляции и саморегуляции психических состояний. - Воспитание специальной выносливости в беге на 100м. Совершенствование техники бега по дистанции. -Бег на время с низкого старта - 1х20м, с высокого старта - 1х20м. -Бег с хода на время - 1х20, 1х30. -Бег в среднем темпе -3х100м (отдых между пробежками от 5 до 7 минут). -ОФП. /Пр./ /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

5.2	Проработка последних тем бесед. Возможности средств легкой атлетики для саморегуляции психических состояний. Приемы массажа и самомассажа как средство регуляции и саморегуляции психических состояний. Совершенствование техник бега по прямой дистанции. 1. Бег с ускорением на 50—80 м в 3/4 интенсивности. 2. Бег с быстрым началом, выключением и бегом по инерции (80 м). 3. Бег с высоким подниманием бедра и загребающей постановкой ноги на дорожку (30–40 м). 4. Семенящий бег (30–40 м). 5. Бег с отведением бедра назад и забрасыванием голени (40–50 м).6. Бег прыжковыми шагами (30–60 м). Гладкий бег, упражнения на расслабление, психорегуляцию. /Ср/	3	4	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
5.3	Беседа: Массовый спорт и спорт высших достижений, их цели и задачи. Спортивная классификация. Студенческий спорт. Бег на короткие дистанции – требования к физическим качествам. Совершенствование техники бега на повороте. 1. Бег с ускорением на повороте дорожки с большим радиусом (4-6я дорожка). 2. Бег с ускорением на повороте на первой дорожке (50-80 м), в средней интенсивности. 3. Бег по кругу радиусом 20—10 м с различной скоростью 4. Бег с ускорением на повороте с выходом на прямую (80—100 м) с различной скоростью. 5. Бег с ускорением на прямой с входом в поворот (80—100 м) с различной скоростью. 6. Развитие ловкости и равновесия. 6. Упражнения на дыхание, бег трусцой /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

5.4	Беседа: Спортивные соревнования как средство и метод общей физической, профессионально-прикладной, спортивной подготовки студентов. Система студенческих спортивных соревнований. Эстафетный бег, дистанции. Совершенствование техники передачи эстафетной палочки. 1. Объяснением и демонстрацией создать представление о способе передачи эстафетной палочки. 2. Передача эстафетной палочки правой и левой руками стоя на месте, с предварительной имитацией работы рук при беге. 3. Передача эстафетной палочки по сигналу преподавателя при передвижении шагом. 4. То же, по сигналу передающего. 5. Передача эстафетной палочки по сигналу передающего при передвижении медленным, а затем быстрым бегом. Контрольную отметку устанавливает преподаватель (тренер). 6. Передача эстафетной палочки при быстром беге по отдельной дорожке. Упражнения на дыхание и гибкость. /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
5.5	Беседа: Общественные студенческие спортивные организации. Олимпийские игры и Универсиады. Современные популярные системы физических упражнений. Эстафетный бег –правила соревнований. особенности судейства. Совершенствование старта бегуна, принимающего эстафету. 1. Старт на прямой из положения с опорой на одну руку. 2. Старт на отдельной дорожке на повороте (при выходе на прямую) с опорой на одну руку. 3. Старт на отдельной дорожке по прямой (при входе в вираж). 4. Определение расстояния от начала зоны до контрольной отметки. 5. Старт на отдельной дорожке, в момент достижения передающим контрольной отметки. 6. Командный эстафетный бег на полную дистанцию с участием двух и более команд. Саморегуляция. /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

5.6	Проработка последних тем бесед. Метания гранаты (малого мяча). Совершенствование техники разгона при метании. Совершенствование техники последних четырех шагов и скрестного шага. Совершенствование техники отведения руки и метания. Выполнение всех элементов по 3-4 раза, затем выполнение слитного движения с метанием на технику. Упражнения на дыхание, координацию, расслабление и гибкость.- ОФП. /Ср/	3	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
5.7	Беседа: Мотивация и обоснование индивидуального выбора студентом вида спорта или системы физических упражнений для регулярных занятий. Прыжки в длину, способы прыжков. Совершенствование отталкивания в сочетании с разбегом. 1. Из положения стоя – толчковая нога впереди на всей стопе, маховая отставлена назад на 30-40 см, руки опущены, вынести согнутую в колене маховою ногу вперед-вверх, поднимаясь на толчковой ноге, руку, одноименную толчковой ноге, поднять согнутой в локтевом суставе вперед-вверх, другую отвести назад. 2-3. То же, но с разбега от 2-3 шагов до 10 .4. То же, но перед приземлением к маховой ноге подтянуть толчковую и приземляться на обе ноги в яму. 5. Прыжки в длину с разбега с приземлением в яму. Гладкий бег. Упражнения на расслабление, психорегуляцию. /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
5.8	Проработка последних тем бесед. Краткая психофизиологическая характеристика основных групп видов спорта и систем физических упражнений. Прыжки в длину, правила, судейство. Совершенствование приземления. 1. Прыжки в длину с места: одиночные, двойные, тройные с далеким вынесением ног на приземление, садясь в яму, с выходом вперед или вперед в сторону. 2. Прыжки в длину с короткого и среднего разбега, далее с обычного, вынося ноги на приземление за отметку в яме. 3. Обучение прыжку в целом с разбега, с учетом индивидуальных особенностей способом «согнув ноги» или «ножницы». Упражнения на расслабления, на гибкость. /Ср/	3	4	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

5.9	Проработка последних тем бесед. Характеристика особенностей воздействия данного вида спорта (системы физических упражнений) на физическое развитие и подготовленность, психические качества и свойства личности. Бег на короткие дистанции – требования к физическим качествам. Совершенствование техники бега на повороте. 1. Бег с ускорением на повороте дорожки с большим радиусом (4-6я дорожка). 2. Бег с ускорением на повороте на первой дорожке (50-80 м), в средней интенсивности. 3. Бег по кругу радиусом 20—10 м с различной скоростью. 4. Бег с ускорением на повороте с выходом на прямую (80—100 м) с различной скоростью. 5. Бег с ускорением на прямой с входом в поворот (80—100 м) с различной скоростью. 6.Упражнения на дыхание, бег трусцой - 7-10 минут. 7. Дыхательные упражнения, самомассаж –как средства психорегуляции, развитие гибкости . /Ср/	3	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
5.10	Беседа. Основные пути достижения необходимой структуры подготовленности занимающихся. Правила соревнований, Судейство забегов на длинные и средние дистанции. Совершенствование в технике бега на средние и длинные дистанции. 1. Повторные пробежки от 100 до 300 м. 2. Бег с различной скоростью и ускорениями на дистанции до 400 м. 3. Гладкий с высокого старта на 40—80 м. 4. Ускорения на 40—60 м с последующим бегом по инерции. 5. Ускорения на 80—120 м с расслаблением в середине (10—15 м). 6. Демонстрация упражнений на психорегуляцию. /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

5.11	Беседа: Модельные характеристики спортсмена высокого класса. Определение цели и задач спортивной подготовки (или занятий системой физических упражнений) в условиях вуза. Возможные формы организации тренировки в вузе. Метания в легкой атлетике (копье, граната, диск. малый мяч) Совершенствование техники метания малого мяча. Метания с места, с разбега, с выполнением скрестных шагов. Воспитание общей выносливости - бег 2 км (жен), 3 км (муж). Темп - по самочувствию. Упражнения на восстановление дыхания, гибкость, психорегуляцию. /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
5.12	Проработка последних тем бесед. ОФП. Особенности реакции организма на нагрузку. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции (техника высокого старта, стартовое ускорение, бег на повороте). Воспитание специальной выносливости: -Бег 2-3х100м, -Бег 2- 3х200м. Интенсивность средняя и высокая (ЧСС 140-180). /Ср/	3	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 6. Средства и методы атлетической гимнастики (продолжение)						
6.1	Беседа: Техника безопасности при занятиях в тренажерном зале. Разминка. Проработка методики развития координации движений с применением баскетбольного мяча (броски, ловля различные ведения, попадания в цель и т.п. Круговая тренировка основных мышечных групп с использованием не менее 10 станций, расслабление, самомассаж. ППФП - упражнения для глаз. /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

6.2	Беседа: Диагностика и самодиагностика состояния организма при регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом. Врачебный контроль, его содержание. Педагогический контроль, его содержание. - развитие координации движений средствами игры в баскетбол. - упражнение на равновесие в условиях спортивного зала. -Изучение упражнений для проработки трапециевидных мышц. - выполнение упражнений подъем плеч вверх со штангой и гантелями - выполнение упражнения – тяга штанги к подбородку - подведение итогов, разбор ошибок, - проработка отстающих мышечных групп по индивидуальному плану, - снятие нагрузки с позвоночника в висе на перекладине. /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
6.3	Проработка последних тем бесед. Самоконтроль, его основные методы, показатели и дневник самоконтроля. Использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. - Развитие равновесия в условиях спортивного зала. -Изучение упражнений для развития мышц предплечий со штангой, гантелями в положении сидя, стоя - развитие мышц бицепса сгибанием в локтевых суставах (обратным хватом) со штангой, - развитие мышц предплечий, - проработка отстающих мышечных групп по индивидуальному плану, - Дыхательные упражнения, самомассаж, работа на гибкость. /Ср/	3	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
6.4	Беседа: Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля. - акробатические упражнения для развития ловкости. -Изучение упражнений на бицепс со штангой (классический жим, французский жим лежа, стоя) - изучение упражнений для развития мышц трицепса с гантелями - изучение упражнений для развития трицепса с боковым тренажером. - определение веса и нагрузки, количество подходов для каждого. - проработка отстающих мышечных групп по индивидуальному плану. /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

6.5	Беседа: Производственная физическая культура, физкультминутка. Производственная гимнастика (физкульпауза). Особенности выбора форм, методов и средств физической культуры и спорта в рабочее и свободное время специалистов. -предупреждение травм при занятиях с упражнениями для развития мышц основного разгибателя спины -гиперэкстензия -наклоны (стоя, сидя) -становая тяга - проработка отстающих мышечных групп по индивидуальному плану, - поднимание ног в висе на перекладине. /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
6.6	Проработка последних тем бесед. Профилактика профессиональных заболеваний и травматизма средствами физической культуры. Дополнительные средства повышения общей и профессиональной работоспособности. -изучение приседаний с гимнастической палкой, легким грифом или у гимнастической стенки для сохранения вертикального положения спины во время приседаний. - полное приседание для развития передней, задней поверхности бедра, полуприсед - для развития передней части поверхности бедра – «квадрицепс» - выпады с отягощениями. - проработка отстающих мышечных групп по индивидуальному плану - релаксация мышц после больших нагрузок. /Ср/	3	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
6.7	Беседа: Влияние индивидуальных особенностей, географо-климатических условий и других факторов на содержание физической культуры специалистов, работающих на производстве. Роль будущих специалистов по внедрению физической культуры в производственном коллективе. Измерение ЧСС при интенсивной нагрузке. Комплекс упражнений для мышц груди: 1.Жим лежа (горизонтально) (штанга). 2.Жим лежа (45°) (штанга). 3.Жим лежа (горизонтально) (гантели). 4.Жим лежа (45°) (гантели). 5.Разводка (45°). 6.Разводка (горизонтально). 7.Пуловер. /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

6.8	Беседа: Использование средств физической культуры для оптимизации работоспособности, профилактики эмоционального и психофизиологического утомления студентов, повышения эффективности учебного труда. Развитие передней поверхности бедра с помощью тренажеров, блоковых тренажеров, тренажер для приседаний. - использование блоковых тренажеров для развития ягодичных мышц и мышц задней поверхности бедра. - проработка отстающих мышечных групп по индивидуальному плану Упражнения на расслабление. /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
6.9	Проработка последних тем бесед. Применение супер серий для наращивания мышц. Упражнения на развитие широчайшей мышцы спины: -Тяга штанги к поясу (в наклоне). -Подтягивание широким хватом (с отягощением). -Тяга «Т» грифом (специализированный тренажер, широкий хват). -Подтягивание узким (обратным) хватом (с отягощением). -Основная разгибающая мышца спины. -Становая тяга. -Разгиб туловища – гиперэкстензия (с отягощением). Упражнения на гибкость и расслабление. /Ср/	3	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
6.10	Беседа: Психофизиологическая характеристика интеллектуальной деятельности и учебного труда студентов. Динамика работоспособности студентов в учебном году и факторы ее определяющие. Общие разминочные упражнения. Развитие координации движений. Силовые комплексные упражнения. Упражнения на брусьях: сгибание и разгибание рук в упоре, подъем ног. Упражнения с использованием отягощений (гири, штанга, гантели, тренажеры и другие). Эстафеты. /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

6.11	Беседа: Причины изменения психофизического состояния студентов в период экзаменационной сессии, критерии эмоционального, психофизиологического утомления. -Поднимание верхней части туловища в положении лежа на спине. -Отжимание на пальцах под углом 45 градусов к стене (з подхода по 8 раз). -Тренировка на блоковом тренажере. Тяга на грудь. -Частое подпрыгивание на носках с высоким темпом (5 подходов по 3 раза). -Бег с высоким подниманием колен (3 подхода по 10 раз). /Пр./ Контрольное занятие. Подведение итогов, сдача зачетных требований. устный опрос, письменное тестирование. /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
6.12	Проработка последних тем бесед. Методические направления развития силовых способностей (комплексная тренировка). Количество занятий в неделю и время занятий в течение дня. Стандартная комплексная тренировка (14 упражнений): четыре - для рук, три - для груди, три - для спины, два -для ног, два - для мышц живота. Упражнения выполняются по методу интервальной нагрузки в режиме средней интенсивности. Бег трусцой, упражнения на расслабление и гибкость. ППФП - общение с природой (походы выходного дня) как средство снятия профессиональной усталости. /Ср/	3	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
6.13	Контрольное занятие. Подведение итогов, сдача зачетных требований. устный опрос, письменное тестирование. /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 7. Средства и методы легкой атлетики (продолжение)						
7.1	Беседа: Перспективное, текущее оперативное планирование подготовки. Использование средств атлетической гимнастики в разные возрастные периоды. Разминка в виде физкультминутки (на оценку). «Круговая тренировка» (12 станций, 60% нагрузки, 2 круга, пауза между станциями 30 секунд, пауза между кругами 2-3 минуты). - Упражнения на расслабление. ППФП - упражнения для пальцев, кистей рук. /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

7.2	Беседа: Контроль за эффективностью тренировочных занятий. Специальные зачетные требования и нормативы по годам (семестрам) обучения по избранному виду спорта или системе физических упражнений. Тренировка по принципу пикового сокращения мышц. Содержание принципов. а) Длительность отдыха между подходами(сериями) является методом дозирования нагрузки. Например, с максимальными отягощениями выполняются два-три повторения, затем отдых 40-60 секунд и еще два повторения. Варианты отдыха могут быть разными. Чем меньше паузы между сериями, тем выше уровень интенсивности. б) Пиковое сокращение - это метод, посредством которого обеспечивается полное сокращение работающей мышцы при одинаковом мышечном напряжении от начала движения до его окончания. Например, при сгибании рук с гантелью теряется нагрузка в верхней точке движения. Чтобы избежать этого, атлеты наклоняются вперед, выводя руки за линию силы тяжести. Это создает напряжение в бицепсе и приводит к его максимальному развитию. ППФП - разминка в виде физкультминутки (на оценку). Тренировка по вышеизложенному принципу. ППФП - самомассаж (руководит ст. т. на оценку). ППФП - упражнения для снятия усталости глаз. /Пр./ /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

7.3	Проработка последних тем бесед. Тренировка по принципу длительного напряжения мышц и принципу «негативной» тренировки (Д. Вейдер). Содержание принципов. а) инерция движения уменьшает эффект нагрузки. При очень быстром выполнении упражнений происходит раскачивание веса по всей амплитуде движения. Лучше тренировать мышцы в условиях медленных движений; б) уступающий режим (иначе сопротивление) при опускании отягощения является эффективной формой тренировки, которая в значительной степени активизирует мышцу, стимулируя ее рост. Например, при выполнении сгибания рук со штангой занимающийся может поднять 40 килограммов в восьми повторениях. Ему партнер помогает поднять 60 килограммов, а он сам опускает этот вес в исходное положение в каждом из восьми повторений. Считается, что этот метод усиливает мышцы соединительные ткани, помогает быстрее увеличивать силу. /Ср/	4	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
7.4	Беседа: Тренировка по принципу «жжения» и качественной тренировки (Д. Вейдер). Содержание принципов. а) выполнение двух - трех коротких неполных движения в конце обычной серии упражнений. Считается, что в этом случае в тренируемую мышцу перебрасывается дополнительное количество кров и локтатной кислоты. Это причиняет боль и жжение в мышцах. С другой стороны, продукты распада и кровь заставляют капилляры быстро расширятся, что способствует увеличению функций сосудистой системы. б) Принцип качественной тренировки означает, по Д.Вейдеру, постоянное уменьшение отдыха между сериями. При этом, уменьшая время отдыха, атлет старается выполнить то же количество повторений или даже больше, чем ранее. - ПФП - разминка в виде физкультпаузы (на оценку) Тренировка по вышеизложенному принципу. ППФП - упражнения для снижения уровня психической напряженности. ППФП - самомассаж (руководит ст. т. на оценку. /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

7.5	Беседа: Тренировка по принципу инстинкта и ступенчатого сета (Д. Вейдер). Содержание принципа: а) суть принципа инстинкта заключается в том, что только индивидуально можно определить, какой режим тренировок оказывает самое эффективное влияние на его мышцы. Вырабатывается это чувство в процессе опыта. Всегда надо помнить о своих индивидуальных особенностях; б) в первую очередь прорабатываются основные мышечные группы, между сериями используются упражнения для остальных мышц. ППФП - разминка в виде физкультминутки (на оценку) Тренировка по вышеизложенному принципу. ППФП - самомассаж (руководит ст. т. на оценку). /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
7.6	Проработка последних тем бесед. Тренировка по принципу неполных повторений (Д. Вейдер). Содержание принципа: а) неполные повторения в начальной, средней и завершающих стадиях движений выполняются для увеличения силы и размера мышц. Для этой цели используются подставки, которые регулируют высоту упора для штанги. В этом случае, как правило, используются большие отягощения. Метод рекомендуется опытным атлетам для преодоления отставания в развитии определенных мышц; ППФП - разминка в виде физкультпаузы. ППФП - самомассаж. /Ср/	4	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

7.7	Беседа: Тренировка по принципу скорости (Д. Вейдер). Содержание принципа: суть принципа заключается в том, что в традиционной атлетической тренировке упражнения выполняются в среднем темпе. Это лучший способ развития сильной, пропорциональной фигуры. Однако многие атлеты стремятся к большим размерам мышц. Принцип скорости соответствует этим целям. Он помогает справиться с большим весом снаряда, к которому еще нет привычки. Например выполняются восемь-двенадцать повторений с небольшим весом снаряда, затем устанавливается большой вес, за счет взрыва силы и скорости преодолевается сопротивление веса, но с меньшим количеством повторений. ППФП - разминка в виде физкультпаузы . ППФП - упражнения на подъем уровня психического возбуждения. ППФП - самомассаж (руководит ст. т. на оценку). /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
7.8	Беседа: Тренировочное занятие по принципу прогрессирующего увеличения нагрузки. Содержание принципа: Чтобы увеличить силу, размер, выносливость мышц, нужно заставить мышцы работать с большей нагрузкой, чем они привыкли. К примеру, чтобы увеличить силовую выносливость, следует постоянно уменьшать отдых между подходами или увеличивать количество повторений, а чтобы увеличить размер мышц, надо тренироваться с возрастающими по весу отягощениями и увеличивать количество подходов. Этот принцип не отменяет постепенности и адаптации организма к нагрузке. -Студент выбирает форму тренировки из 3 или 2 методических подходов и проводит на оценку. ППФП - разминка в виде физкультпаузы (на оценку) Тренировка по вышеизложенному принципу. ППФП - самомассаж (руководит ст. т. на оценку). /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

7.9	Проработка последних тем бесед. Тренировочное занятие по принципу изолирующей тренировки и принципу разнообразия. Содержание принципов: а) при выполнении какого-либо движения мышцы работают либо во взаимодействии друг с другом, либо относительно изолированно, когда нагрузка падает на одну мышцу. Максимальное развитие мышц достигается во втором случае, путем изменения положения тела во время выполнения упражнения или при помощи специальных станков. б) Непрерывным фактором роста мышц является постоянное разнообразие упражнений. Чтобы мышцы росли, их нужно заставлять работать в различных условиях. - Бег трусцой, упражнения на дыхание и гибкость. /Ср/	4	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
7.10	Беседа: Методические принципы физического воспитания. Методы физического воспитания. Основы обучения движениям. Основы совершенствования физических качеств. Формирование психических качеств в процессе физического воспитания. Тренировка по принципу сетов с уменьшающимся весом снаряда (Д. Вейдер). Содержание принципа: многие атлеты называют этот метод «раздеванием». Система перехода от тяжелых отягощений к легким требует участия двух помощников, которые снимают «блины» со штанги, когда завершается выполнение всех повторений с этим весом. Облегчая вес штанги, атлет получает возможность сделать еще повторение. Способ очень трудоемок, и его не рекомендуют применять более чем в одном - двух упражнениях за тренировку. ППФП - разминка в виде физкультпаузы (на оценку) Тренировка по вышеизложенному принципу. ППФП - самомассаж (руководит ст. т. на оценку). /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

7.11	Беседа: Интенсивность и зоны физических нагрузок. Значение мышечной релаксации. Круговая тренировка и ее разновидности. Атлетическая гимнастика как эффективное средство регулировки веса тела. Развитие силовой выносливости. Круговая тренировка в режиме непрерывной нагрузки. Упражнения подбираются для основных групп мышц (8-10 станций) и выполняются на максимальное количество повторений в течении 15-20 секунд, после чего происходит смена станции. Объем нагрузки в пределах трех серий. Отдых между сериями (5-7 минут) заполняется упражнениями на дыхание и расслабление. Подвижные игры на внимание. ППФП - упражнения на снижение уровня психической напряженности. /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
7.12	Проработка последних тем бесед. Базовая тренировка дельтовидных мышц: передние, боковые, задние. - специализированная тренировка для всех трех головок дельтовидных мышц. -Разминка легким весом -изучение жима штанги стоя, сидя. - снятие нагрузки с позвоночника в висе на перекладине. Работа с гантелями, гирями для проработки слабых мест дельтовидных мышц -способы жима свободным весом и изолированная нагрузка на блоковых тренажерах -разминка грифом (базовым упражнением - жим) и проработка боковой задней головки дельты на тросовых тренажерах. /Ср/	4	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
7.13	Беседа: Учебно-тренировочное занятие как основная форма обучения физическим упражнениям. Структура и направленность учебно-тренировочного занятия. Развитие ловкости средствами акробатики. Влияние разных типов хватов (узкий, средний, широкий) на развитие мышц груди - развитие внешней, внутренней мышц груди жимом лежа узким и широким хватом, проработка мышц груди на наклонной доске (от 0° до 45°) - упражнения для растяжки груди. - растяжка, дыхательные упражнения. /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

7.14	Проработка последних тем бесед. Выполнение задания по методу ударной тренировки. Последовательное развитие силы мышц – антагонистов (сгибателей и разгибателей, приводящих и отводящих). Задание может выполняться как комплексно (на основные группы мышц), так и локально (на ограниченную группу мышц). Подвижные игры, упражнения на расслабление и психорегуляцию. ППФП - приемы самомассажа. /Ср/	4	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
7.15	Беседа: Отечественные методические системы развития силы и построения красоты тела. Корригирующая гимнастика. Развитие координации средствами баскетбола. Бросание, передачи, ловля мяча. Тренировка по методу локальной проработки мышц. Прорабатываются мышцы разными упражнениями одной направленности от1 до 3 групп мышц. Бег трусцой, упражнения на расслабление, самомассаж. ППФП - упражнения для профилактики остеохондроза. /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
7.16	Проработка последних тем бесед. Разновидность упражнений с собственным весом тела, в сопротивлении партнера, с гантелями, штангой, эспандером, на снарядах и специальных тренажерах, в положении стоя, сидя, лежа на скамейке и т.д. Разминка, самомассаж, выполнение всего комплекса объясненных преподавателем упражнений. Нагрузка умеренной интенсивности, напряжение усилий составляет 50 % от максимально возможного, количество серий для каждого упражнения не более двух. Упражнения на расслабление, бег трусцой, самомассаж. ППФП - упражнения для пальцев, кистей рук. /Ср/	4	8	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
7.17	Беседа: Возможность и условия коррекции физического развития, телосложения, двигательной и функциональной подготовленности средствами физической культуры и спорта в студенческом возрасте. Влияние скорости выполнения упражнения на рост мышц -значение обратного движения при выполнении упражнений для наращивания мышечной массы на примере бицепса. Проработка бицепса с помощью штанги и гантелей - применение супер серий для наращивания мышц. /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

7.18	Беседа: Основы совершенствования физических качеств. Формирование психических качеств в процессе физического воспитания. методика ударной тренировки. Выполнение задания по методу ударной тренировки. Последовательное развитие силы мышц – антагонистов (сгибателей и разгибателей, приводящих и отводящих). Задание может выполняться как комплексно (на основные группы мышц), так и локально (на ограниченную группу мышц). Подвижные игры, упражнения на расслабление и психорегуляцию. ППФП - приемы самомассажа. /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
7.19	Проработка последних тем бесед. Продолжить характеристику основных мышц и упражнений на их развитие (широчайшие и длинные мышцы спины; четырехглавая, двуглавая и икроножная мышцы ног; прямые и косые мышцы живота). Разминка, самомассаж, выполнение комплекса упражнений на перечисленные группы мышц. Нагрузка умеренной интенсивности. Бег трусцой, упражнения на гибкость и расслабление, самомассаж. ППФП - упражнения на снятие головной боли (надавливание и массаж активных точек). /Ср/	4	4	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
7.20	Беседа: Социально-биологические основы физической культуры. Организм человека как единая саморазвивающаяся биологическая система. Функциональные системы организма. 1. Жим на брусьях (с отягощением). 2. Кроссовер (блоковый тренажер) стоя. 3. Жим лежа (45°,штанга). 4. Отжимание на подставках с провесом (с отягощением). 5. Жим лежа (горизонтально, штанга). 6. Жим лежа (45°, штанга). 7. Разводка (45° или горизонтально). /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

7.21	Проработка последних тем бесед. Широчайшая мышца. 1. Тяга штанги к поясу (в наклоне). 2. Подтягивание широким хватом (с отягощением). 3. Тяга «Т» грифом (специализированный тренажер, широкий хват). 4. Подтягивание узким (обратным) хватом (с отягощением). Основная разгибающая мышца спины. 1. Становая тяга. 2. Разгиб туловища – гиперэкстензия (с отягощением). Упражнения на равновесие, гибкость, координацию, психорегуляцию. /Ср/	4	4	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
7.22	Беседа: Внешняя среда. Природные и социально-экологические факторы. Их воздействие на организм и жизнедеятельность человека. Взаимосвязь физической и умственной деятельности человека. 1. Жим от груди горизонтально из-за головы (стоя / сидя). 2. Подъем рук через стороны (гантели). 3. Подъем рук вперед (гантели). 4. Подъем рук через стороны согнувшись (стоя / сидя) 5. Подъем плеч (гантели). Демонстрация дыхательных упражнений, саморегуляции средствами массажа. /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
7.23	Проработка последних тем бесед. Подготовка к контрольным занятиям. Написание контрольных работ. 1. Жим из-за головы (штанга). 2. Жим от груди (штанга). 3. Подъем рук в наклоне (блоковый тренажер/ кроссвер). 4. Жим одной рукой (гиря / тяжелая гантеля). 5. Подъем рук вверх (блоковый тренажер). 6. Подъем плеч (штанга / гантели). 7. Тяга к подбородку (штанга). 8. Пальцы в гибком замке – круговые вращения. 9. Круговые вращения в локтевых суставах. 10. Сгибание – разгибание в локтевых суставах с легким весом (движение лыжника). Развитие гибкости. /Ср/	4	4	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

7.24	Беседа: Физиологические механизмы закономерности совершенствования отдельных систем организма под воздействием направленной физической тренировки. Приседание со штангой на плечах. Выпады (штанга). Приседание со штангой между ног (Седлом). Становая тяга на прямых ногах Подъем на носки согнувшись с партнером, сидящем на пояснице. Подъем на носки в ходьбе со штангой на спине. Сдача рефератов. /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
7.25	Контрольное занятие. Подведение итогов, устный опрос, письменное тестирование, сдача зачетных требований /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы для промежуточной аттестации (вопросы к зачету).
1.Физические качества (перечислить и дать краткие определения).
2.Дать характеристику общей физической подготовке
3 Дать характеристику профессионально- прикладной физической подготовке
3.Циклические и ациклические движения.
5.История легкой атлетики.
6.Оздоровительное значение легкой атлетики.
7.Классификация легкоатлетических упражнений (перечислить и дать определение).
8.Понятие о спортивной технике.
9.Характеристика техники отдельных групп легкоатлетических упражнений.
10.Виды бега (отличие бега от ходьбы).
11.Виды прыжков и их фазы.
12.Способы прыжков в длину (перечислить).
13.Способы прыжков в высоту (перечислить).
14.Техника бега на короткие дистанции.
15.Техника бега на средние и длинные дистанции.
16.Техника эстафетного бега.
17.Прыжок в длину с разбега.
18.Тройной прыжок. Прыжки в высоту:
19.Способ «перешагивание».
20.Способ «волна».
21.Способ «перекат».
22.Способ «перекидной».
23.Способ «фосбери- флоп».
24.Техника метания гранаты и малого мяча.
25. Техника метания копья.
26.Техника метания диска.
27.Диагностика уровня физической подготовленности
28.Самодиагностика уровня физической подготовленности
29.Самодиагностика негативных психо-физиологических состояний простейшими методами.
30.Гигиенические требования к занятиям физической культурой и спортом.
31.Применение водных процедур (в том числе бани), для снятия физического и психического перенапряжения.
32.Наиболее благоприятное время дня для интенсиных занятий умственным и физическим трудом.
33.Режим дня и его значение для сохранения и укрепления здоровья.
34.Режим питания и его значение для сохранения и укрепления здоровья.
35.Роль и значение физкультминутки
36.Роль и значение физкультпаузы
37.Назвать основные составляющие здорового образа жизни.
38.Роль физической культуры в семейном воспитании.
39.Волевые качества, их значение в производственной деятельности.
40.Волевые качества, их значение в спортивной деятельности.
41.Раскрыть понятие Выносливость, основные средства и методы развития.

42.Раскрыть понятие Ловкость, основные средства и методы развития.
43.Раскрыть понятие Скорость, основные средства и методы развития.
44.Раскрыть понятие Гибкость, основные средства и методы развития.
45.Раскрыть понятие Сила, основные средства и методы развития.
46.Понятие о спортивно классификации.
47.Понятие о судейской классификации.
48.Социальное значение массового спорта.
49.Социальное значение спорта высших достижений.
50.Роль и назначение разминки при занятиях физическими упражнениями.
51.Роль и значение подвижных игр в семейном воспитании.
52.Привести пример оценки функционального состояния организма.
53.Определение интенсивности нагрузки по уровню ЧСС.
54.Дыхательные упражнения, их применение для саморегуляции уровня психического возбуждения.
55.Средства массажа для саморегуляции уровня психического возбуждения.
56.Профилактика заболеваний органов зрения, специальными упражнениями.
57.Средства массажа для восстановления физической работоспособности.
58.Что такое координация движений, как ее развивать?
58.Функции равновесия, средства развития.
59.Типы конституции человека
60.Мышцы плечевого пояса, их функции
61.Мышцы груди, их функции
62.Мышцы спины, их функции
63.Мышцы рук, их функции
64.Мышцы ног, их функции
65.Мышцы брюшного пресса, их функции
66.Правила предупреждения травматизма
67.Правила предупреждения травматизма
68.Самоконтроль во время самостоятельных занятий физическими упражнениями
69.Упражнения для развития мышц груди (верх, низ)
70.Упражнения для развития мышц плечевого пояса
71.Упражнения для развития мышц спины
72.Упражнения для развития мышц рук
73.Упражнения для развития мышц ног
74.Упражнения для развития мышц брюшного пресса
75.Особенности организации силовых тренировок юношей, девушек
76.Терминология движений в атлетической гимнастике
77.Увеличение силы и мышечной массы
78.Развитие силы с умеренным увеличением мышечной массы
79.Средства развития силы мышц
80.Работа мышц (концентрическая, эксцентрическая)
81.Метод максимальных усилий
82.Ударный метод
83.Метод развития взрывной силы
84.Метод повторных усилий
85.Понятия - суперсерия, комбинация, подход
86.Мышцы антогонисты
87.Работа с отягощениями направленная на сжигание жира.

5.2. Темы письменных работ

Темы для написания рефератов:
1. Значение физической культуры и спорта в жизни человека.
2. История развития физической культуры как учебной дисциплины.
3. История зарождения олимпийского движения в Древней Греции.
4. Современные олимпийские игры: особенности проведения и их значение в жизни современного общества.
5. Влияние физических упражнений на полноценное развитие организма человека.
6. Физическая культура переутомления и низкой работоспособности.
7. Основные методы коррекции фигуры как средство борьбы от с помощью физических упражнений.
8. Техника безопасности во время занятий физической культурой.
9. Профилактика возникновения профессиональных заболеваний.
10. Адаптация к физическим упражнениям на разных возрастных этапах.
11. Развитие выносливости во время занятий спортом.
12. Возрастные особенности двигательных качеств
13. Средства и методы развития силы
14. Средства и методы развитие выносливости
15. Средства и методы развитие быстроты
16. Средства и методы развитие гибкости

17. Средства и методы развитие ловкости
17. Методики оценки усталости и утомления
18. Средства восстановления организма после физической нагрузки
19. Растяжка как вид оздоровительного воздействия на организм
20. Формирование правильной осанки
21. Закаливание – одно из средств укрепления здоровья
22. Корректирующая гимнастика для глаз
23. Русские национальные виды спорта и игры
24. Учет половых и возрастных особенностей при занятиях физической культурой и спортом
25. Организм человека, как единая биологическая система. Воздействие средств физической культуры и спорта, природных, социальных и экологических факторов на организм
26. Понятие о гигиене. Значение гигиенических требований и норм для организма.
27. Национальные виды спорта и игры народов мира
28. Профилактика профессиональных заболеваний и травматизма средствами физической культуры.
29. Физическая культура в профессиональной подготовке студентов.
30. Формирование профессионально-прикладных качеств у студентов на занятиях по физической культуре.
31. Основы медицинского контроля и самоконтроля.
32. Первая помощь при травмах.
33. Закаливание средствами физической культуры.
34. Контроль, самоконтроль в занятиях физической культурой и спортом. Профилактика травматизма.
35.Утренняя гигиеническая гимнастика и ее значение. Комплекс утренней гигиенической гимнастики.
36. Средства и методы мышечной релаксации.
37. Плавание и его воздействие на развитие системы опорно-двигательного аппарата.
38. Актуальные проблемы в проведении занятий по физической культуре в учебных заведениях.
39. Особенности правовой базы в отношении спорта и физической культуры в России.
40. Процесс организации здорового образа жизни.
41. Основные системы оздоровительной физической культуры.
42. Использование функциональных проб для оценки тренированности сердечно-сосудистой системы.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов (оценочных средств) по дисциплине прилагается.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Тестовые задания; сдача нормативов; рефераты; вопросы для промежуточной аттестации (вопросы к зачету).

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Эммерт, М. С., Фадина, О. О., Шевелева, И. Н., Мельникова, О. А.	Общая физическая подготовка в рамках самостоятельных занятий студентов: учебное пособие	Омск: Омский государственный технический университет, 2017	http://www.iprbookshop.ru/78446.html
Л1.2	Каткова, А. М., Храмцова, А. И.	Физическая культура и спорт: учебное наглядное пособие	Москва: Московский педагогический государственный университет, 2018	http://www.iprbookshop.ru/79030.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Тычинин, Н. В., Суханов, В. М., Беланов, А. Э.	Физическая культура в техническом вузе: учебное пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017	http://www.iprbookshop.ru/70820.html
Л2.2	Небытова, Л. А., Катренко, М. В., Соколова, Н. И.	Физическая культура: учебное пособие	Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2017	http://www.iprbookshop.ru/75608.html
Л2.3	Зайцева, Г. А.	Физическая культура. Оптимальная двигательная активность: учебно-методическое пособие	Москва: Издательский Дом МИСиС, 2017	http://www.iprbookshop.ru/78532.html

6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	Бавыкина, Л. А, Колесник, А. П., Кушнирчук, О. М.	Умственный труд и физическая культура: учебно-методическое пособие	Симферополь: Университет экономики и управления, 2017	http://www.iprbookshop.ru/73271.html

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
Э1	Матвеев, Л. П. Общая теория спорта и ее прикладные аспекты : учебник для вузов физической культуры и спорта / Л. П. Матвеев. — 7-е изд. — Москва : Издательство «Спорт», 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-906132-50-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт].
Э2	Система физической подготовки студентов вузовской и допризывной молодежи. Преодоление препятствий, плавание, ускоренное передвижение и легкая атлетика : учебное пособие / А. В. Куршев, И. А. Зенуков, Г. Д. Гейко [и др.]. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017. — 128 с. — ISBN 978-5-7882-2169-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт].
Э3	Использование методик самооценки психического состояния и самоконтроля в физическом воспитании студентов : практикум / составители В. В. Шмер. — 2-е изд. — Новосибирск : Новосибирский государственный университет экономики и управления «НИНХ», 2018. — 56 с. — ISBN 978-5-7014-0866-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт].
Э4	

6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Microsoft Windows (лицензионное ПО)
6.3.1.2	Пакет офисных программ Microsoft Office (лицензионное ПО)
6.3.1.3	Acrobat DC (свободно распространяемое ПО)
6.3.1.4	Консультант Плюс (отечественное лицензионное ПО)

6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	http://fizkult-ura.ru/
6.3.2.2	http://sport-history.ru/
6.3.2.3	https://fkis.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	Спортивный зал, тренажерный зал, теннисный зал, оборудованные раздевалки - спортивная инфраструктура, обеспечивающая проведение практических занятий, в том числе, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций.
7.2	Спортивное оборудование: баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи; щиты; ворота; корзины; сетки; стойки; сетки для игры в настольный теннис; ракетки для игры в настольный теннис; сетки для игры в бадминтон; ракетки для игры в бадминтон; оборудование для силовых упражнений (гантели, утяжелители, штанги с комплектом различных отягощений); оборудование для занятий аэробики (скакалки, гимнастические коврики, фитболы); шведская стенка, секундомеры, мячи для тенниса; искусственный скалодром.
7.3	80 Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.
7.4	Оснащение: столы, стулья, компьютеры, принтер, копировальный аппарат.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. Основные задачи физкультурно-оздоровительной деятельности обучающихся
1) Укрепление здоровья, коррекция недостатков телосложения, повышение функциональных возможностей организма. 2) Развитие двигательных качеств: быстроты, гибкости, силы, выносливости, скоростно-силовых и координационных. 3) Воспитание инициативности, самостоятельности, формирование адекватной оценки собственных физических возможностей. 4) Воспитание привычек здорового образа жизни, привычки к самостоятельным занятиям физическими упражнениями и избранными видами спорта в свободное время, организация активного отдыха и досуга. 5) Воспитание психических морально-волевых качеств и свойств личности, самосовершенствование и саморегуляция физических и психических состояний.
Теория и практика физической культуры и спорта определяет ряд принципиальных положений, соблюдение которых гарантирует успехи в самостоятельных занятиях физическими упражнениями и ограничивает от переутомления и нежелательных последствий. Главное из них: сознательность; постепенность; последовательность; повторность; индивидуализация; систематичность; регулярность.
Принцип сознательности направлен на воспитание у занимающихся глубокого понимания роли и значения проводимых самостоятельных занятий в укреплении здоровья в самосовершенствовании своего организма (тела и духа).
Тренировочный процесс предлагает: соответствие физических нагрузок по возрасту, полу и индивидуальным возможностям (состояние здоровья, физическое развитие, физическая подготовленность) занимающихся; постепенное увеличение интенсивности, объема физических нагрузок и времени тренировочного занятия; правильное чередование

нагрузок с интервалами отдыха; повторение различных по характеру физических нагрузок и систематически регулярно на протяжении более длительного времени (недель, месяцев, лет).
Занимаясь самостоятельно физической культурой необходимо соблюдать следующие правила: 1) Занятия должны носить оздоровительную, развивающую и воспитательную направленность. 2) В процессе занятий необходимо осуществлять самоконтроль и врачебный контроль над состоянием своего организма, своей физической подготовленности и строго соблюдать правила безопасности во время занятий физической культурой и спортом.

2. Основы методики занятий оздоровительным бегом
Одним из наиболее достойных физических упражнений, является бег. Бег это прекрасное средство тренировки с помощью, которой, можно существенно повысить деятельность сердечнососудистой и дыхательной систем, укрепить здоровье.
2.1 Программа оздоровительного бега для студентов, имеющих ослабленное здоровье и низкий уровень физической подготовленности.
1) Бегать можно в любое время дня за час до еды и через час после еды. 2) Одеваться следует в соответствии с погодой на улице. Весной и осенью в холодную, ветреную, сырую погоду наверх надеть ветрозащитный костюм, летом в жаркую погоду – тренировочный костюм или майку и спортивные трусы; на ноги кроссовки или кеды. Зимой одежда подобная одежде лыжника: свитер, тренировочный костюм ли брюки, спортивная не продуваемая куртка, вязаная шапочка, прикрывающая уши, и варежки; на ногах кроссовки с шерстяными носками. 3) Беговые тренировки должны быть регулярными, особенно при значительном изменении температуры воздуха. Регулярные тренировки помогают хорошо приспосабливаться к понижению температуры воздуха, уберечься от простудных заболеваний. 4) Число беговых тренировок в неделю должно колебаться от 4 до 6 общая продолжительность занятий (бег, ходьба, обще развивающие упражнения) от 35 до 60 минут. 5) Бегать лучше небольшими группами 3 – 5 человек примерно одного возраста, одинаковых способностей и физической подготовленности. 6) Дистанция бега прокладываются в роще, по тротуарам улиц, а лучше всего в парке или на стадионе. 7) Не стоит в первые дни тренировок повышать темпы бега, так как для развития выносливости большое значение имеет постепенное увеличение общей продолжительности бега. 8) На первых этапах занятий (2-3 месяца) длительность бега 1 – 4км при ЧСС 120 - 135 уд/мин, следующие (2-3 месяца) длина дистанции 3 – 5км при ЧСС 140-150 уд/мин, в последующие (2-3 месяца) длина дистанции 5 – 7км при ЧСС 150 – 180 уд/мин. 9) Скорость и продолжительность бега определяется самостоятельно по самочувствию. Если бежать нетрудно – значит, скорость оптимальная и бежать можно дальше. Бежать нужно трусцой, а идти с частотой 100 – 110 шагов в минуту. 10) Физическую нагрузку необходимо контролировать по частоте сердечных сокращений. Сразу после бега подсчитывают в течение 10 секунд частоту пульса. Если пульс бега 25 – 28. 11) В процессе тренировок могут появляться боли в мышцах, суставах, правом подреберье. Это не страшно, со временем они исчезнут. Но если возникнут боли в области сердца, тяжесть во всем теле, головокружение и плохое самочувствие в течение дня, необходимо прекратить тренировки и обратиться к врачу. 12) Выходить на беговую тренировку может только здоровый человек. Даже при небольшом недомогании (простуда, расстройство желудка или головная боль) следует переждать 1 – 2 дня для выяснения причины. 13) С первых дней занятий оздоровительным бегом необходимо завести спортивные дневники и дневники самоконтроля. В них надо записывать краткое содержание и объем тренировочной нагрузки, и данные о своем самочувствии.

3. Самоконтроль во время самостоятельных занятий физическими упражнениями
Самоконтроль – это систематические самостоятельные наблюдения занимающегося физическими упражнениями и спортом за изменениями своего здоровья, физического развития и физической подготовленности. При самостоятельных занятиях оздоровительным бегом, упражнениями с отягощением, атлетической гимнастикой, самоконтроль необходим. В качестве показателей самоконтроля используются субъективные и объективные признаки функционального состояния организма под влиянием физических нагрузок. Такие показатели самоконтроля как самочувствие, настроение, неприятные ощущения, аппетит, относятся к субъективным, а частота сердечных сокращений (ЧСС), масса тела, длина тела, функция кишечно-желудочного тракта, потоотделение, жизненная емкость легких (ЖЕЛ), сила мышц, динамика развития двигательных качеств, спортивные результаты – к субъективным. Контролировать состояние своего организма можно по внешним и внутренним признакам. К внешним признакам относятся выделение пота, изменение цвета кожи, нарушения координации и ритма дыхания. Если нагрузка очень большая, то наблюдается обильное потоотделение, чрезмерное покраснение тела, посинение кожи вокруг губ, появляется отдышка, нарушается координация движений. При появлении таких признаков надо прекратить выполнение упражнений и отдохнуть. К внутренним признакам утомления относят появление болевых ощущений в мышцах, тошнота и даже головокружений. В таких случаях необходимо прекратить выполнение упражнения, отдохнуть и на этом закончить тренировку. Если после занятий физическими упражнениями самочувствие, настроение, аппетит, сон хорошее и есть желание заниматься дальше, то это показывает, что ваш организм справляется с нагрузками. В процессе самостоятельных занятий физической культурой необходимо регистрировать в дневнике самоконтроля появление во время тренировок болей в мышцах, в правом и левом подреберье, в области сердца, головных болей, головокружения. Дополнительно в качестве самоконтроля можно рекомендовать проведении измерение ЧСС до занятий, во время тренировок; тестов и физкультурных проб для определения состояния сердечно-сосудистой, дыхательной системы и динамики физической подготовленности занимающихся за определенный период.

4. Контроль за состоянием сердечнососудистой, дыхательной системами, весоростовыми показателями и физической подготовленности
1) Для оценки тренированности сердечнососудистой системы можно использовать функциональную пробу. Для этого необходимо измерять пульс в состоянии покоя, а затем выполнить 20 приседаний за 30 сек. Время восстановления пульса к исходному уровню является показателем состояния сердечнососудистой системы и тренированности занимающегося. Восстановление пульса по времени: менее 3 минут – хороший результат; от 3 до 4 минут – средний результат; более 4 минут – ниже среднего. 2) Для оценки состояния дыхательной системы можно применять функциональные пробы Генчи – Штанге. Проба Генчи – испытуемый задерживает дыхание на выдохе, зажав нос пальцами. У здоровых студентов время задержки дыхания равняется 40 – 60 секунд. 3) Массово-ростовой индекс (Кетле) – это отношение массы тела в граммах к

его длине в сантиметрах. В норме на один сантиметр длины тела приходится 200 – 300рамм массы тела. Если частное от деления выше 300гр., то это указывает на избыточный вес испытуемого. Если частное от деления, ниже 250г, на недостаточный вес испытуемого.

5. Правила проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями
1) Прежде чем начать самостоятельные занятия физическими упражнениями, выясните состояние своего здоровья, физического развития и определите уровень физической подготовленности. 2) Тренировку обязательно начинайте с разминки, а по завершении используйте восстанавливающие процедуры (массаж, теплый душ, ванна, сауна). 3) Помните, что эффективность тренировки будет наиболее высокой, если вы будете использовать физические упражнения совместно с закаливающими процедурами, соблюдать гигиенические условия, режим для правильного питания. 4) Старайтесь соблюдать физиологические принципы тренировки: постепенное увеличение трудности упражнений, объема и интенсивности физических нагрузок, правильное чередование нагрузок и отдыха между упражнениями с учетом вашей тренированности и переносимости нагрузки. 5) Помните, что результаты тренировок зависят от их регулярности, так как большие перерывы (4-5 дней и более) между занятиями снижают эффект предыдущих занятий. 6) Не стремитесь к достижению высоких результатов в кратчайшие сроки. Спешка может привести к перегрузке организма и переутомлению. 7) Физические нагрузки должны соответствовать вашим возможностям, поэтому их сложность повышайте постепенно, контролируя реакцию организма на них. 8) Составляя план тренировки, включайте упражнения для развития всех двигательных качеств (быстроты, силы, гибкости, выносливости, скоростно-силовых и координационных качеств). Это позволяет вам достичь успехов в избранном виде спорта. 9) Если вы почувствовали усталость, то в следующих тренировках нагрузку снизить. 10) Если вы почувствовали недомогание или какие-то отклонения в состоянии здоровья, переутомление, прекратите тренировки посоветуйтесь с преподавателем физической культуры или врачом.

6. Построение тренировочного занятия
Тренировочное занятие состоит из трех частей: подготовительной, основной и заключительной. Основная часть занятия составляет 70-80% всего времени занятия. Остальные 20-30% деятельности делятся между разминкой и заключительной частью, во время которой интенсивность выполнения физических упражнений последовательно снимается. Каждое занятие должно начинаться с разминки и подготовке организма к предстоящей работе. Увеличивать нагрузку следует постепенно, упражнения должны воздействовать на основные группы мышц рук, ног, туловища. Начинают занятия с упражнений требующих точности движений, повышенной скорости, ловкости и лишь затем приступают к упражнениям, которые требуют максимальной силы и выносливости. В конце занятий постепенный переход к относительно спокойному состоянию организма. Физические упражнения не должны вызывать значительного утомления. В самостоятельные занятия рекомендуется включать: обще развивающие упражнения, упражнения с предметами (скакалка, обруч, гири, гантели, резиновый эспандер), различные висы и упоры, бег, прыжки, катание на коньках, скейтборде, велосипеде, метания, броски мяча, различные подвижные и спортивные игры, упражнения на тренажерах. Для правильного дозирования физической нагрузки в начале занятий каждому занимающемуся необходимо выполнить то или иное упражнение с соревновательной интенсивностью, чтобы определить максимальный результат (М.М.). Затем, исходя из максимального теста (М.Т.) в процентах определяют величину тренировочной нагрузки. Эти режимы рассчитаны в процентах от максимального результата: умеренный – 30%; средний – 50%; большой – 70%; высокий – 90%. После нескольких недель тренировочной работы снова проводится максимальный тест и если он даст результат выше прежнего, то расчет тренировочной нагрузки делается вторично. Для воспитания собственно силовых способностей используется упражнения отягощенные массой собственного тела (отжимания, приседания, подтягивания); упражнения с внешним отягощением (гири, гантели, резиновые амортизаторы, упражнения на тренажерах) и т.п. Первые 2 – 3 месяца работа осуществляется с отягощением 30-40% от максимального теста. Это позволяет укрепить мышечно-связочный аппарат. Затем в последующие 2-3 месяца можно перейти к работе с отягощением в 50-60% от максимального и только после через 5-6 месяцев занятий переходят к работе с отягощением в 75 - 80% от максимального. Это в пределах 8-12 повторений за один подход, серию.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Волейбол

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Общеобразовательные дисциплины**

Учебный план 4303012-21-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **0 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 328
в том числе:
аудиторные занятия 128
самостоятельная работа 200

Виды контроля в семестрах:
зачеты 1, 2, 3, 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	1		2		3		4		Итого	
Недель	17 3/6		17 1/6		17 3/6		16 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Практические	32	32	32	32	32	32	32	32	128	128
Итого ауд.	32	32	32	32	32	32	32	32	128	128
Сам. работа	50	50	50	50	50	50	50	50	200	200
Итого	82	82	82	82	82	82	82	82	328	328

Программу составил(и):

, Киреев Е.Т. _____

Рецензент(ы):

Зам.директора ООО "Ориент Г.Д. Попова _____

*Директор ООО МС-К" О.В.Сорокина*_____

Рабочая программа дисциплины
Волейбол

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой Кудашина В.Л., к.филол.н., доцент

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой Кудашина В.Л., к.филол.н., доцент

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой Кудашина В.Л., к.филол.н., доцент

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой Кудашина В.Л., к.филол.н., доцент

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой Кудашина В.Л., к.филол.н., доцент

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью освоения дисциплины "Волейбол" является формирование у обучающихся компетенций, предусмотренных ФГОС ВО, что достигается в процессе формирования физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных методов и средств игры в волейбол, вспомогательных видов физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности обучающихся.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.14
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Для успешного освоения дисциплины обучающийся должен иметь базовую подготовку по физической культуре в объёме средней школы, вдадеть личностными универсальными учебными действиями, познавательными и коммуникативными навыками.
2.1.2	Общая физическая подготовка
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Безопасность жизнедеятельности
2.2.2	Экология

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-7.1: Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания: социально-биологические факторы физического и психического благополучия человека; роль физической культуры и спорта в социальной и профессиональной адаптации; факторы, определяющие здоровье и здоровый образ жизни человека; способы контроля, самоконтроля и оценки общей физической подготовленности ; принципы, средства и методы физического воспитания, профессионально-прикладной подготовки; современное законодательство, состояние физической культуры и спорта; правила игры и судейства в волейболе.
Уровень 2	общие, не структурированные знания: социально-биологические факторы физического и психического благополучия человека; роль физической культуры и спорта в социальной и профессиональной адаптации; факторы, определяющие здоровье и здоровый образ жизни человека; способы контроля, самоконтроля и оценки общей физической подготовленности; .принципы, средства и методы физического воспитания, профессионально-прикладной подготовки; современное законодательство, состояние физической культуры и спорта; правила игры и судейства в волейболе.
Уровень 3	сформированные системные знания: социально-биологические факторы физического и психического благополучия человека; роль физической культуры и спорта в социальной и профессиональной адаптации; факторы, определяющие здоровье и здоровый образ жизни человека; способы контроля, самоконтроля и оценки общей физической подготовленности ; .принципы, средства и методы физического воспитания, профессионально-прикладной подготовки; современное законодательство, состояние физической культуры и спорта; правила игры и судейства в волейболе.
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения: проектировать режим питания и двигательной активности для достижения личных и социально-значимых целей; определять, оценивать и корректировать особенности психофизиологического развития простейшими методами; создавать атмосферу здорового образа жизни в семье и ближайшем окружении на производстве; самостоятельно поддерживать и развивать физические качества в процессе занятий волейболом; подбирать необходимые физические упражнения для занятий различной целевой направленности; выполнять функции судьи и игрока в волейбол.
Уровень 2	частично сформированные умения: проектировать режим питания и двигательной активности для достижения личных и социально-значимых целей; определять, оценивать и корректировать особенности психофизиологического развития простейшими методами; создавать атмосферу здорового образа жизни в семье и ближайшем окружении на производстве; самостоятельно поддерживать и развивать физические качества в процессе занятий волейболом; подбирать необходимые физические упражнения для занятий различной целевой направленности; выполнять функции судьи и игрока в волейбол.
Уровень 3	сформированные умения: проектировать режим питания и двигательной активности для достижения личных и социально-значимых целей; определять, оценивать и корректировать особенности психофизиологического развития простейшими методами; создавать атмосферу здорового образа жизни в семье и ближайшем окружении на производстве; самостоятельно поддерживать и развивать физические качества в процессе занятий волейболом; подбирать необходимые физические упражнения для занятий различной целевой направленности; выполнять функции судьи и игрока в волейбол
Владеть:	

Уровень 1	слабо сформированными навыками и опытом использования упражнений, средств и методов легкой атлетики, атлетической гимнастики, игры в волейбол для поддержания и развития физических качеств и психофизиологического здоровья; применения простейших способов самодиагностики и саморегуляции негативных психических состояний в физкультурной и бытовой деятельности; коррекции психофизиологического здоровья различными формами двигательной активности в быту и учебной деятельности; проведения физкультурных занятий в виде утренней гигиенической гимнастики, разминки перед тренировкой, физкультминутки и физкультпаузы в учебной и будущей профессиональной деятельности; техники игры в волейбол.
Уровень 2	частично сформированными навыками и опытом использования упражнений, средств и методов легкой атлетики, атлетической гимнастики, игры в волейбол для поддержания и развития физических качеств и психофизиологического здоровья; применения простейших способов самодиагностики и саморегуляции негативных психических состояний в физкультурной и бытовой деятельности; коррекции психофизиологического здоровья различными формами двигательной активности в быту и учебной деятельности; проведения физкультурных занятий в виде утренней гигиенической гимнастики, разминки перед тренировкой, физкультминутки и физкультпаузы в учебной и будущей профессиональной деятельности; техники игры в волейбол.
Уровень 3	сформированными навыками и опытом использования упражнений, средств и методов легкой атлетики, атлетической гимнастики, игры в волейбол для поддержания и развития физических качеств и психофизиологического здоровья; применения простейших способов самодиагностики и саморегуляции негативных психических состояний в физкультурной и бытовой деятельности; коррекции психофизиологического здоровья различными формами двигательной активности в быту и учебной деятельности; проведения физкультурных занятий в виде утренней гигиенической гимнастики, разминки перед тренировкой, физкультминутки и физкультпаузы в учебной и будущей профессиональной деятельности; техники игры в волейбол.

УК-7.2: Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	принципы, средства и методы физического воспитания, профессионально-прикладной подготовки; современное законодательство, состояние физической культуры и спорта.
Уровень 2	способы контроля, самоконтроля и оценки общей физической подготовленности; .принципы, средства и методы физического воспитания, профессионально-прикладной подготовки; современное законодательство, состояние физической культуры и спорта.
Уровень 3	принципы, средства и методы физического воспитания, профессионально-прикладной подготовки; современное законодательство, состояние физической культуры и спорта.
Уметь:	
Уровень 1	самостоятельно поддерживать и развивать физические качества в процессе общей физической подготовки ; под – бирать необходимые физические упражнения для занятий различной целевой направленности. самостоятельно поддерживать и развивать физические качества в процессе общей физической подготовки ; под – бирать необходимые физические упражнения для занятий различной целевой направленности.
Уровень 2	самостоятельно поддерживать и развивать физические качества в процессе общей физической подготовки ; под – бирать необходимые физические упражнения для занятий различной целевой направленности
Уровень 3	самостоятельно поддерживать и развивать физические качества в процессе общей физической подготовки; под – бирать необходимые физические упражнения для занятий различной целевой направленности
Владеть:	
Уровень 1	коррекции психофизиологического здоровья различными формами двигательной активности в быту и учебной деятельности; проведения физкультурных занятий в виде утренней гигиенической гимнастики, разминки перед тренировкой, физкультминутки и физкультпаузы в учебной и будущей профессионально деятельности.
Уровень 2	коррекции психофизиологического здоровья различными формами двигательной активности в быту и учебной деятельности; проведения физкультурных занятий в виде утренней гигиенической гимнастики, разминки перед тренировкой, физкультминутки и физкультпаузы в учебной и будущей профессиональной деятельности
Уровень 3	коррекции психофизиологического здоровья различными формами двигательной активности в быту и учебной деятельности; проведения физкультурных занятий в виде утренней гигиенической гимнастики, разминки перед тренировкой, физкультминутки и физкультпаузы в учебной и будущей профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**

3.1.1	Социально-биологические факторы физического и психического благополучия человека; роль физической культуры и спорта в социальной и профессиональной адаптации; факторы, определяющие здоровье и здоровый образ жизни человека; способы контроля, самоконтроля и оценки общей физической подготовленности ; принципы, средства и методы физического воспитания, профессионально-прикладной подготовки; современное законодательство, состояние физической культуры и спорта; правила игры и судейства в волейболе.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Проектировать режим питания и двигательной активности для достижения личных и социально-значимых целей; определять, оценивать и корректировать особенности психофизиологического развития простейшими методами; создавать атмосферу здорового образа жизни в семье и ближайшем окружении на производстве; самостоятельно поддерживать и развивать физические качества в процессе занятий волейболом; подбирать необходимые физические упражнения для занятий различной целевой направленности; выполнять функции судьи и игрока в волейбол.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	Сформированными навыками и опытом использования упражнений, средств и методов легкой атлетики, атлетической гимнастики, игры в волейбол для поддержания и развития физических качеств и психофизиологического здоровья; применения простейших способов самодиагностики и саморегуляции негативных психических состояний в физкультурной и бытовой деятельности; коррекции психофизиологического здоровья различными формами двигательной активности в быту и учебной деятельности; проведения физкультурных занятий в виде утренней гигиенической гимнастики, разминки перед тренировкой, физкультминутки и физкультпаузы в учебной и будущей профессиональной деятельности; техники игры в волейбол.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1. Волейбол.Рабочая программа включает тематические беседы, элементы легкой атлетики, элементы атлетической гимнастики, элементы психорегуляции, элементы ППФП,средства и методы игры в волейбол, контрольные занятия.						
1.1	Беседа: гигиенические, зачетные нормы и требования к занимающимся физической культурой, организация процесса физического воспитания в учебных группах. Разминка, Беговые и силовые упражнения, упражнения на гибкость и расслабление /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
1.2	Беседа: физическая культура и спорт как социальные феномены общества. Современное состояние физической культуры и спорта. Федеральный закон «О физической культуре и спорте в РФ. Практическое знакомство с контрольными нормативами и требованиями. Беседа: физическая культура и спорт как социальные феномены общества. Современное состояние физической культуры и спорта. Федеральный закон «О физической культуре и спорте в РФ. Практическое знакомство с контрольными нормативами и требованиями. Подготовительные упражнения, тестирование уровня физической подготовки. /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.3	Проработка последних тем бесед. Самоподготовка к сдаче контрольных нормативов в беге на короткие и средние дистанции, прыжках в длину, метаниях (малый мяч, граната), на силовую подготовленность. /Ср/	1	4	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	

1.4	Диагностика физической подготовленности студентов. Прием контрольных нормативов (входной контроль).Сравнение индивидуальных результатов с нормами и требованиями программы. /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.5	Беседа: Общая физическая подготовка, ее цели и задачи. Специальная физическая подготовка (СФП), цели и задачи. -Проработка и апробация упражнений ОФП. - Проработка и апробация упражнений СФП. /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.6	Проработка последних тем бесед. Подбор и выполнение специальных силовых упражнений волейболиста. (Отжимание на пальцах от пола (10 раз). Подтягивание на перекладине (10 раз) и.т.п.) Беговые упражнения для развития скоростных качеств, выносливости (дистанции 100, 400, 1000 и 2000 м).Упражнения на восстановление. /Ср/	1	4	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.7	Беседа: Организм человека как единая саморазвивающаяся и саморегулирующаяся биологическая система. Дать представление об основах развития общей и специальной выносливости. - отработка упражнений для овладения техникой верхней и нижней передачи и мяча. -Отработка исходных положений, перемещений, передач, подач. -Игровая практика. - растяжка, расслабление мышц. /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.8	Беседа: Физическая культура как учебная дисциплина в ВУЗе. Ценностные ориентации и отношение студентов к физической культуре и спорту. -Отработка атакующих действий у сетки. -Отработка действий защиты и подстраховки блокирующего. -Изучение тактических действий в атаке и защите. -Игровая практика. -Специальная силовая подготовка, растяжка, расслабление мышц. /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.9	Проработка последних тем бесед.. ОФП. Воспитание общей и специальной выносливости беговыми упражнениями - бег 100м-200м-300м-400м-500м через 200м спортивной ходьбы. Упражнения на расслабление, гибкость. Совершенствование технических приемов волейбола, получение игровой практики /Ср/	1	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	

1.10	Беседа: Волевые качества, их воспитание средствами физической культуры и спорта. -Анализ ошибок и нарушений Правил игроками. -Отработка и совершенствование элементов техники игры : передачи, атакующие удары, прием атакующих ударов, постановка блока, подстраховка и т.п. - Разбор и апробация тактических приемов выполнения подач. - Игровая практика. -Специальная силовая подготовка, растяжка, расслабление мышц /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.11	Проработка последних тем бесед. Придумать задания, упражнения на развитие отдельных волевых качест. -Анализ ошибок и нарушений Правил игроками. -Отработка и совершенствование элементов техники игры : передачи, атакующие удары, прием атакующих ударов, постановка блока, подстраховка и т.п. - Разбор и апробация тактических приемов выполнения подач. - Игровая практика. -Специальная силовая подготовка, растяжка, расслабление мышц /Ср/	1	5	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.12	Беседа: Здоровье человека как ценность и факторы, его определяющие. Взаимосвязь общей культуры студента и его образа жизни. - Отработка приема мяча в падении назад. -Отработка приема мяча в падении вперед («рыбка»). - Отработка приема мяча в падении в сторону. - Отработка технических элементов игры в атаке, в защите. - Игровая практика. -Специальная силовая подготовка, растяжка, расслабление мышц /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.13	Беседа: Физиологические механизмы и закономерности совершенствования отдельных систем организма под воздействием направленной физической тренировки. -Отработка техники игры у сетки: подбор при отскоке мяча от сетки; перевод на чужую площадку при падении мяча на трос; обманная передача для атаки (скидка). -Закрепление техники атакующих ударов, постановки блока и подстраховки. -Игровая практика. - Специальная силовая подготовка, растяжка, расслабление мышц /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	

1.14	Проработка последних тем бесед. Изучение закона о физической культуре, спортивная классификация. -Отработка техники игры у сетки: подбор при отскоке мяча от сетки; перевод на чужую площадку при падении мяча на трос; обманная передача для атаки (скидка). -Закрепление техники атакующих ударов, постановки блока и подстраховки. -Игровая практика. - Специальная силовая подготовка, растяжка, расслабление мышц /Ср/	1	5	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.15	Беседа: Общая и профессионально-прикладная физическая подготовка, цели и задачи. Взаимосвязь и значение. -Закрепление приема мяча в падении. -Закрепление техники игры у сетки. -Отработка тактических действий при организации атаки. -Отработка тактических действий при постановке блока. -Специальная силовая подготовка, растяжка, расслабление мышц. /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.16	Беседа: Регуляция и саморегуляция психических состояний. Дыхательные упражнения – как средство саморегуляции. - Прыжковые приемы и упражнения для развития скоростно-силовых качеств. Разбор и апробация. - Отработка техники передач, подач, атакующих ударов, техники блокирования и приема мяча полсе атаки противника. -Игровая практика. -разбор и апробация приемов «Полного и ритмичного» дыхания /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.17	Проработка последних тем бесед. Подбор упражнений для регуляции и саморегуляции. Отработка приемов полного и ритмичного дыхания. - Совершенствование техники игры. -Игровая практика. - Специальная силовая подготовка, растяжка, расслабление мышц /Ср/	1	5	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	

1.18	Беседа: Возможность и условия коррекции физического развития, телосложения, двигательной и функциональной подготовленности средствами физической культуры и спорта в студенческом возрасте - Демонстрация приемов регуляции и саморегуляции психических состояний. -Разбор и апробация технико-тактических действий «распасовщика». -Отработка технико-тактических действий при подаче мяча. -Отработка техники приема сильно летящего мяча. -Игровая практика. -Успокаивающее дыхание, растяжка, расслабление мышц. /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.19	Проработка последних тем бесед. Совершенствование технико-тактических приемов в атаке, защите, при подаче и приеме мяча. Отработка приемов регуляции и саморегуляции психических состояний. Игровая практика, специальная силовая подготовка. Развитие прыгучести. /Ср/	1	5	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.20	Беседа: Структура и направленность учебно-тренировочного занятия. -Совершенствование технико-тактических действий при подаче, приеме , организации атаки и блокировании.. -Отработка техники приема сильно летящего мяча. -Игровая практика. - Дыхательные упражнения как средство поднятия и снижения уровня психического возбуждения, растяжка, расслабление мышц /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.21	Проработка последних тем бесед. Совершенствование техники дыхательных упражнений как приемов саморегуляции. Совершенствование техники игры в волейбол. Игровая практика. Специальная силовая подготовка, развитие гибкости. /Ср/	1	5	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.22	Беседа: Массаж, баня, водные процедуры как средства восстановления и психорегуляции. - Разбор и выполнение функций игрока «Либеро». - Тактика замены игрока «Либеро». -Игровая практика. -Подбор и апробация приемов самомассажа для снижения уровня психического возбуждения. /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	

1.23	Проработка последних тем бесед. Отработка приемов массажа и самомассажа для восстановления, регуляции психических состояний. Игровая практика, совершенствование технических действий волейболиста. Развитие прыгучести, гибкости. /Ср/	1	5	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.24	Выбор тем рефератов, устный опрос, тематическое тестирование Сдача контрольных нормативов.. /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.25	Написание рефератов, подготовка к сдаче контрольных нормативов. /Ср/	1	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.26	Контрольное занятие. Сдача рефератов. Продолжение сдачи контрольных нормативов. /Пр/	1	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.27	Беседа: История, современное состояние и перспективы развития волейбола в России. Повторение пройденного материала. Развитие скоростно-силовых качеств. Прыжки через скамейки, барьеры (80-100 прыжков), броски набивных мячей из различных положений. Работа над техникой элементов игры в волейбол, проверка умений: стойки и перемещения; верхняя передача мяча в средней, низкой и высокой стойках; нижняя передача; нижняя прямая подача и боковая. Игровая практика. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.28	Беседа: Определение понятия «сила». Силовые упражнения и разновидность силовых способностей. Основные условия развития силы. Оздоровительное и прикладное значение силовых упражнений. -Развитие сил мышц плеч, живота, спины. - Упражнения с предметами и сопротивлением собственного веса тела. -Приемы расслабления мышц. - Растяжка как способ восстановления. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.29	Проработка последних тем бесед. Работа на общую силовую подготовку. Подбор и отработка упражнений с собственным весом для развития силы в условиях квартиры (дома). /Ср/	2	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	

1.30	Беседа:. Здоровый образ жизни и его составляющие. Развитие гибкости разными методами: активный; пассивный; смешанный. -Развитие силы мышц ног с помощью блоковых тренажеров. - Применение блоковых тренажеров для развития основных мышечных групп туловища и рук, апробация. - Развитие гибкости пассивным методом, подбор и апробация упражнений. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.31	Беседа: Развитие силы как часть ППФП . Анализ силовой ППФП, разбор примеров развития необходимых качеств СФП. - Круговая тренировка как метод развития силы, апробация и подбор упражнений ППФП. - Развитие гибкости активным методом. - Упражнения на восстановление, расслабление мышц. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.32	Беседа: Интенсивность и зоны физических нагрузок. Работа аэробного и анаэробного характера. - Развитие силы с помощью различного вида отягощений (гантели, грифы, штанги, гири). Подбор и апробация упражнений на разные группы мышц. -Развитие гибкости смешанным методом, подбор и апробация упражнений. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.33	Проработка последних тем бесед. Разработка и апробация упражнений на развитие ПП (прфессинально-прикладной) силовой подготовки. Отработка активных, пассивных и смешанных методов развития гибкости. /Ср/	2	5	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.34	Беседа: Отечественные методические системы развития силы и построения красоты тела. Корригирующая атлетическая гимнастика. - Метод повторных усилий как работа на «сжигание жира», подбор упражнений и апробация. Упражнения на гибкость, расслабление, психорегуляцию. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.35	Беседа: учебно- тренировочное занятие как основная форма обучения физическим упражнениям, структура и содержание. Права и обязанности спортивного судьи. - отработка и совершенствование элементов техники игры в волейбол. - Игровая практика, приобретение навыков судейской работы. - Упражнения на гибкость, психорегуляцию. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	

1.36	Проработка последних тем бесед. Проработка Правил игры в волейбол как подготовка к выполнению обязанностей спортивного судьи. Совершенствование техники игры в волейбол. Игровая практика. Применение и совершенствование приемов и методов саморегуляции психических состояний, развития гибкости, самомассажа. /Ср/	2	4	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.37	Беседа: Соревновательный метод, как метод морально-волевой, ПП, специальной физической подготовки. Формирование психических свойств личности в условиях соревновательной деятельности. - Совершенствование приема мяча в падении. - Совершенствование техники подач. - Совершенствование техники блокирования, подбора мяча у сетки, подстраховки блокирующего. -Игровая практика, судейская практика в учебной игре. -Упражнения на гибкость, психорегуляцию. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.38	Беседа: Физиологическая основа, физиологические предпосылки занятий разными видами спорта. Типы физиологической конституции человека. -Упражнения с набивными мячами как часть СФП. - Отработка и совершенствование технико-тактических приемов нападения, защиты, блокирования, подстраховки игроками раз- ных позиций на площадке. - Игровая практика, судейская практика в учебной игре. -Упражнения на гибкость, психорегуляцию. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.39	Проработка последних тем бесед. Определение собственного типа физиологической конституции. Развитие специальных физических качеств волейболиста. Развитие ПП физических качеств, с учетом будущей профессии. Приобретение опыта участия в и практики судейства в соревнованиях межгруппового уровня. /Ср/	2	5	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	

1.40	Беседа: Модельные характеристики сильнейших волейболистов современности. Спортивные игры как средство развития основных двигательных умений человека. - Подбор и апробация упражнений с набивными мячами для развития специальной физической подготовки волейболиста. - Отработка и совершенствование технико-тактических приемов нападения, защиты, блокирования, подстраховки игроками раз- ных позиций на площадке. - Игровая практика, судейская практика в учебной игре. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.41	Проработка последних тем бесед. . Развитие специальных физических качеств волейболиста. Развитие ПП физических качеств, с учетом будущей профессии. Приобретение опыта участия в и практики судейства в соревнованиях межгруппового уровня. /Ср/	2	4	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.42	Беседа: Физическая культура как учебная дисциплина высшего профессионального образования и целостного развития личности. Понятие «физическая культура личности». -Подбор и апробация упражнений на развитие ловкости волейболиста (подачи после быстрого вращения на месте, прием мяча из положения стоя спиной к подающему и т.п.) -Совершенствование техники владения мячем в передачах. - Игровая практика, судейская практика в учебной игре. - Специальная силовая подготовка, развитие гибкости. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.43	Беседа: Двигательная функция и повышение устойчивости организма человека к различным условиям внешней среды. Разбор понятий координация и ловкость, средства их развития. -Отработка обманных движений команды при организации атаки. -Отработка постановки двойного и тройного блока. - Отработка обводящих ударов в атаке. - Игровая практика, судейская практика в учебной игре. -ППФП - упражнения на снижение уровня психической напряженности. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	

1.44	Проработка последних тем бесед. Применение дыхательных упражнений, приемов самомассажа, мышечной релаксации для снижения уровня психической напряженности в учебной деятельности. Развитие ПП физических качеств, с учетом будущей профессии. Приобретение опыта участия в и практики судейства в соревнованиях межгруппового, межфакультетского уровня. /Ср/	2	4	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.45	Беседа: Краткая историческая справка развития легкой атлетики. Особенности воздействия легкоатлетических упражнений на физическое развитие, психические качества и свойства личности занимающихся. -Подводящие упражнения к освоению техники беговых упражнений. -Отработка низкого старта в спринте. -Отработка высокого старта. - Отработка техники бега на 100 и 200м. - Отработка техники бега по кругу (на повороте). -Упражнения на развитие гибкости, мышечную релаксацию, восстановления дыхания. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.46	Проработка последних тем бесед. Отработка техники бега на короткие дистанции. Повторение дыхательных упражнений, приемов психо-мышечного расслабления. /Ср/	2	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.47	Беседа: Педагогический, врачебный контроль, самоконтроль при регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом. вперед, левым боком вперед. -Разбор техники и дистанций эстафетного бега. - отработка техники передачи эстафетной палочки стоя на месте. - отработка техники передачи эстафетной палочки в движении (медленный бег). - Отработка техники передачи эстафетной палочки в беге на полную мощность. - Отработка техники метания малого мяча. -Упражнения на развитие гибкости, мышечную релаксацию, восстановления дыхания. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.48	Проработка последних тем бесед. Совершенствование техники бега на короткие и средние дистанции. Отработка техники эстафетного бега, метания малого мяча. /Ср/	2	5	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	

1.49	Беседа: Диагностика и самодиагностика состояния организма при регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом . - Отработка деталей техники прыжка в длину: разбег, отталкивание, фаза полета, приземление. -Отработка деталей техники прыжка в высоту способом «перкидной»: разбег, толчок, фаза полета, приземление. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.50	Проработка последних тем бесед. Отработка техники движений, развитие физических качеств для сдачи контрольных нормативов силовой подготовки, скоростных качеств, развития гибкости, прыжка в длину и метения малого мяча. /Ср/	2	5	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.51	Теоретическое тестирование, опрос, сдача контрольных нормативов, получение тем рефератов. /Пр/	2	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.52	Написание рефератов. До сдача контрольных нормативов, зачетных требований. /Ср/	2	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.53	Беседа: Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля и самоконтроля. -Практическое знакомство с контрольными нормативами и требованиями. Подготовительные упражнения, тестирование уровня физической подготовки. Повторение и разбор упражнений на психорегуляцию, расслабление, восстановление. /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.54	Беседа: Развитие и формирование психических качеств в процессе физического воспитания, цели и средства. - Продолжить отработку техники бега на короткие дистанции. - Продолжить отработку техники бега на повороте беговой дорожки. - Продолжить отработку техники бега на средние дистанции. - упражнения на развитие гибкости пассивным методом. - упражнения на расслабление. /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	

1.55	Проработка последних тем бесед. Подобрать виды и упражнения Л/А положительно влияющие на ППФП. - Продолжить отработку техники бега на короткие дистанции. - Продолжить отработку техники бега на повороте беговой дорожки. - Продолжить отработку техники бега на средние дистанции. - упражнения на развитие гибкости пассивным методом. - упражнения на расслабление /Ср/	3	4	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.56	Беседа: Здоровье человека как ценность и факторы, его определяющие. Взаимосвязь общей культуры студента и его образа жизни. - Отработка техники прыжков в высоту предпочитаемым способом. - Отработка техники прыжков в длину. -Выполнение забега на 1000 м (дев.) и 2000 м (юноши). Упражнения на восстановление дыхания, расслабление, гибкость /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.57	Беседа: Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, формы и содержание самостоятельных занятий. Сдача контрольных нормативов в беге на 100, В прыжках в длину с мета, метание набивного мяча. /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.58	Проработка последних тем бесед. Совершенствование физической подготовки легкоатлета, отработка техники бега на средние дистанции, эстафетного бега. Развитие специальной силовой подготовки бегуна. Развитие специальной гибкости бегуна. Совершенствование гибкости, приемов саморегуляции /Ср/	3	4	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.59	Беседа: Структура подготовленности спортсмена. Зоны и интенсивность физических нагрузок. -Отработка техники передач, подач, атакующих ударов, техники блокирования и приема мяча после атаки противника. -Игровая практика. -Силовая подготовка. -Приемы саморегуляции. /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.60	Беседа: Границы интенсивности нагрузок в условиях самостоятельных занятий у лиц разного возраста. Отработка блокирования (блок в пространстве соперника, блок и касания команды, блокирование подачи, ошибки при блокировании). - Отработка атакующих действий. -Двусторонняя игра, отработка навыков судейства. /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	

1.61	Проработка последних тем бесед. Совершенствование специальной силовой подготовки волейболиста. Отработка тактико-технических приемов в игровой практике. Совершенствование трех методов развития гибкости, приемов саморегуляции. /Ср/	3	4	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.62	Беседа: Физические упражнения, игра в волейбол как средство регуляции негативных психических состояний. -Решение тактических задач при расстановке команд. - Совершенствование обманных приемов при проведении атаки. - Совершенствование постановки одиночного, двойного и тройного блока. - совершенствование подстраховки блокирующего. - Двусторонняя игра, отработка навыков судейства. - Развитие гибкости, совершенствование приемов саморегуляции. /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.63	Беседа:Использование методов стандартов, антропометрических данных, упражнений-тестов для оценки физического развития и функционального состояния организма. - Совершенствование атакующих ударов со второй линии. - Отработка техники приема мяча при атаке со второй линии. -Совершенствование игровой практики в должности распасовщика. - Совершенствование игровой практики на месте игрока « Либеро». - Двусторонняя игра, отработка навыков судейства. - Развитие гибкости, совершенствование приемов саморегуляции /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.64	Проработка последних тем бесед. Совершенствование специальной силовой подготовки волейболиста. Отработка тактико-технических приемов в игровой практике. Совершенствование трех методов развития гибкости, приемов саморегуляции. /Ср/	3	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	

1.65	Беседа: Текущее, оперативное и перспективное планирование подготовки спортсмена. - Отработка блокирования (блок в пространстве соперника, блок и касания команды, блокирование подачи, ошибки при блокировании). - Отработка атакующих действий. -Двусторонняя игра, отработка навыков судейства - Развитие гибкости, совершенствование приемов саморегуляции /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.66	Беседа: Спортивная и судейская классификация. Виды соревнований. - Совершенствование атакующих ударов со второй линии. - Отработка техники приема мяча при атаке со второй линии. -Совершенствование игровой практики в должности распасовщика. - Совершенствование игровой практики на месте игрока « Либеро». - Двусторонняя игра, отработка навыков судейства. - Развитие гибкости, совершенствование приемов саморегуляции. /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.67	Проработка последних тем бесед. . Совершенствование специальной силовой подготовки волейболиста. Отработка тактико-технических приемов в игровой практике. Совершенствование трех методов развития гибкости, приемов саморегуляции. /Ср/	3	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.68	Беседа: Дидактичекие принципы обучения в занятиях физической культурой и спортом . - Отработка блокирования (блок в пространстве соперника, блок и касания команды, блокирование подачи, ошибки при блокировании). - Отработка атакующих действий. -Двусторонняя игра, отработка навыков судейства- Двусторонняя игра, отработка навыков судейства. - Развитие гибкости, совершенствование приемов саморегуляции. /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	

1.69	Беседа: Использование методов функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. - - Совершенствование атакующих ударов со второй линии. - Отработка техники приема мяча при атаке со второй линии. -Совершенствование игровой практики в должности распасовщика. - Совершенствование игровой практики на месте игрока « Либеро». - Двусторонняя игра, отработка навыков судейства. - Развитие гибкости, совершенствование приемов саморегуляции. /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.70	Проработка последних тем бесед. . Совершенствование специальной силовой подготовки волейболиста. Отработка тактико-технических приемов в игровой практике. Совершенствование трех методов развития гибкости, приемов саморегуляции. /Ср/	3	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.71	Беседа: Профилактика переутомления, усталости на производстве Понятие об утренней гигиенической гимнастике, физкультминутке, физкультпаузе. - Разбор и апробация упражнений физкультминутки. - Совершенствование технических приемов игры в волейбол. -Совершенствование тактических действий игрока у сетки. - Двусторонняя игра, отработка навыков судейства. - Развитие гибкости, совершенствование приемов саморегуляции. /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.72	Проработка последних тем бесед. Подобрать упражнения утренней гигиенической гимнастики и отработать. Подобрать и отработать упражнения физкультминутки. /Ср/	3	4	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.73	Беседа:Психофизиологическая характеристика интеллектуальной деятельности и учебного труда обучающихся. - Проведение разминки в виде утренней гигиенической гимнастики на оценку. -Совершенствование технических действий в двусторонней игре. - Развитие гибкости, совершенствование приемов саморегуляции /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	

1.74	Проработка последних тем бесед. Подобрать и отработать упражнения физкультпаузы. Составить конспект. Подобрать и отработать упражнения силовой ППФП, составить конспект. /Ср/	3	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.75	Беседа: Коррегирующая гимнастика для глаз, ее роль в профилактике утомления.. - Проведение разминки в виде физкульпаузы на производстве на оценку. - -Совершенствование технических действий в двусторонней игре. -- Развитие гибкости, совершенствование приемов саморегуляции -Подбор тем рефератов. /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.76	Проработка последних тем бесед. Написание рефератов. Подготовка к сдаче зачетных требований. /Ср/	3	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.77	Контрольное занятие. Подведение итогов, устный опрос, письменное тестирование, сдача зачетных требований /Пр/	3	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.78	Отработка задолженностей по технической и физической подготовленности. Продолжение сдачи зачетных требований. /Ср/	3	4	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.79	Беседа: Спортивные соревнования как средство и метод общей физической, профессионально-прикладной, спортивной подготовки студентов. Система студенческих спортивных соревнований. - Закрепить методику « круговой тренировки». - Подобрать не менее 10 станций для развития основных мышечных групп, работать с малыми весами. -Проработать мышечную релаксацию - работа на развитие специальной гибкости в АГ. /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.80	Беседа: Самоконтроль его основные методы, показатели, дневник самоконтроля. Силовая подготовка. -ППФП - упражнения на снятие головной боли (надавливание и массаж активных точек). -Подбор и апробация упражнений на развитие ПП силовой подготовки в условиях тренажерного зала (не менее 8), с учетом нагрузки в будущей профессии. - Мышечная релаксация, развитие гибкости. /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	

1.81	Проработка последних тем бесед. Подобрать упражнения ППФП в условиях квартиры на развитие силы. Проведение круговой тренировки, с применением подобранных упражнений ППФП не менее 8 станций, с повторением не менее 2-х кругов. Составить краткий конспект занятий. /Ср/	4	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.82	Беседа: Общественные студенческие спортивные организации. Олимпийские игры и Универсиады. - Апробация метода «динамических усилий» с малыми весами. - Демонстрация и объяснение (при необходимости) комплексов круговой тренировки ПП силовой подготовки. - Упражнения на психо-мышечную релаксацию. /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.83	Беседа: Профилактика возникновения стрессовых состояний путем общения с природой, с близким другом, с домашними животными, занятиями спортом. - Разбор и апробация « ударного метода» развития силы. - Разбор и апробация метода предельных усилий «до отказа». -ППФП – силовые упражнения для пальцев, кистей рук. - психо-мышечная релаксация. /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.84	Проработка последних тем бесед. Составить и проработать комплекс силовых упражнений на разные группы мышц в естественных природных условиях (без применения тренажеров лесопарковой зоны). Составить конспект. /Ср/	4	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.85	Беседа: Профилактика возникновения профессиональных заболеваний. Структура подготовленности спортсмена. - Работа с мячом в парах. - Совершенствование технико-тактических действий при организации атаки в тройках. - Совершенствование технико-тактических действий при организации блокирования в тройках. - Совершенствование подстраховки . - Учебная игра, отработка навыков судейства. /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	

1.86	Беседа: Использование методов функциональных проб, упражнений - тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. -Совершенствование передачи мяча сверху, приема снизу и передаче мяча через сетку в прыжке. -Отработка тактики действий при нападающих ударах. Из зоны 6 передача мяча в зону 3, а из зоны 3 в зону 4, оттуда в прыжке мяч направить через сетку в зону 2 (3,4). Совершенствование техники прямой верхней подачи. -Учебная игра. Практика судейства. /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.87	Проработка последних тем бесед. Приобретение соревновательного игрового опыта на уровне внутригрупповых, межгрупповых, межфакультетских соревнований. Развитие специальной и ППФП. /Ср/	4	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.88	Беседа: Плавание и его воздействие на развитие системы опорно-двигательного аппарата. -Групповая командная тактика нападения. Упражнения в тройках. - Продолжить отработку основ командных тактических действий в нападении через игрока передней линии и обучение прямой верхней подаче. - Учебная игра. Практика судейства. /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	

1.89	Беседа: Возможность и условия коррекции физического развития, двигательной и функциональной подготовленности средствами физической культуры и спорта в студенческом возрасте. - Совершенствование групповой и командной тактике нападения. . - Совершенствовать передачу мяча назад за голову. -Совершенствовать тактику и технику игры подсеткой - Упражнения в тройках с набивным мячом. -Учебная игра. Практика судейства. Беседа: Возможность и условия коррекции физического развития, двигательной и функциональной подготовленности средствами физической культуры и спорта в студенческом возрасте. - Совершенствование групповой и командной тактике нападения. . - Совершенствовать передачу мяча назад за голову. -Совершенствовать тактику и технику игры подсеткой - Упражнения в тройках с набивным мячом. -Учебная игра. Практика судейства. /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.90	Проработка последних тем бесед. Приобретение соревновательного игрового опыта на уровне внутригрупповых, межгрупповых, межфакультетских соревнований. Развитие специальной и ППФП. Совершенствование психо-мышечной релаксации. /Ср/	4	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.91	Беседа: Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля и самоконтроля. - Совершенствование подъема мяча при отскоке от сетки - Совершенствование технико-тактических действий при организации атаки в тройках. - Совершенствование технико-тактических действий при организации блокирования в тройках. - Совершенствование подстраховки . - Учебная игра, отработка навыков судейства. /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.92	Проработка последних тем бесед. Разработать и апробировать комплекс упражнений для увеличения гибкости тазобедренных суставов и позвоночного столба, с применением разных методов развития гибкости. Составить конспект. /Ср/	4	4	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	

1.93	Беседа: Характеристика особенностей воздействия легкоатлетических упражнений на физическое развитие и функциональную подготовленность, психические качества и свойства личности занимающихся. --Подводящие упражнения к освоению техники беговых упражнений. -Отработка низкого старта в спринте. -Отработка высокого старта. - Отработка техники бега на 100 и 200м. - Отработка техники бега по кругу (на повороте). -Упражнения на развитие гибкости, мышечную релаксацию, восстановления дыхания. /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.94	Проработка последних тем бесед. Совершенствование техники подводящих беговых упражнений. Совершенствование техники низкого старта в спринте, высокого старта.Отработка техники бега на 100 и 200м. Отработка техники бега по кругу (на повороте). /Ср/	4	4	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.95	Беседа: Здоровый образ жизни, его составляющие и критерии эффективности, влияние на производительность труда. -Анализ техники и дистанций эстафетного бега. - Отработка техники передачи эстафетной палочки стоя на месте. - Отработка техники передачи эстафетной палочки в движении (медленный бег). - Отработка техники передачи эстафетной палочки в беге на полную мощность. - Отработка техники метания малого мяча. -Упражнения на развитие гибкости, мышечную релаксацию. восстановление дыхания. /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.96	Беседа: Здоровый образ жизни в студенческом возрасте как фактор, обеспечивающий успешную социальную и профессиональную адаптацию. - Отработка деталей техники прыжка в длину: разбег, отталкивание, фаза полета, приземление. -Отработка деталей техники прыжка в высоту способом «перекидной»: разбег, толчок, фаза полета, приземление. - Совершенствование техники метания малого мяча. - Упражнения на развитие гибкости, мышечную релаксацию. восстановление дыхания. /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	

1.97	Проработка последних тем бесед. Совершенствование техники прыжков в длину и в высоту. Отработка техники метаний. Беговая практика: забеги на 400, 800 и 1000 и. /Ср/	4	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.98	Беседа: Физиологические механизмы и закономерности совершенствования отдельных систем организма под воздействием направленной физической тренировки. - Отработка тройного прыжка с места. - Отработка тройного прыжка с разбега. - Совершенствование прыжка в длину - отработка техники метания гранаты. Гладкий бег 1000 м. /Ср/ /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.99	Проработка последних тем бесед. Совершенствование техники прыжка в длину, техники тройного прыжка, техники метания гранаты. . Гладкий бег 2000м для девушек, 3000 м для юношей. Совершенствование упражнений на гибкость, восстановление дыхания, психо-мышечную релаксацию /Ср/	4	4	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.100	Беседа: Психофизиологическая характеристика интеллектуальной деятельности и учебного труда студентов. Динамика работоспособности студентов в учебном году, в учебной неделе, в учебном дне и факторы ее определяющие. - Ознакомление с зачетными требованиями летней экзаменационной сессии. - Подбор тем рефератов. - Развитие специальной силовой подготовки метателя с использованием отягощений и резиновых амортизаторов. - Развитие гибкости. /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.101	Проработка последних тем бесед. Написание рефератов. Подготовка к сдаче зачетных норм и требований /Ср/	4	4	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.102	Проведение устного опроса, письменного тестирования. Сдача практических зачетных норм и и требований на силовую подготовленность, гибкость, технику выполнения приемов волейбола. /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	
1.103	Теоретическая и практическая подготовка к сдаче зачетных норм и требований. /Ср/	4	4	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	

1.104	Контрольное занятие. Подведение итогов, устный опрос, письменное тестирование, сдача зачетных требований на технику прыжков, метаний, беговую подготовленность /Пр/	4	2	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э2 Э3	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1.Физические качества (перечислить и дать краткие определения).
2.Дать характеристику физической подготовке волейболиста.
3.Дать характеристику профессионально- прикладной физической подготовке
3.Циклические и ациклические движения.
5.История развития волейбола.
6.Оздоровительное значение волейбола.
7.Правила предупреждения травматизма при игре в волейбол.
8.Понятие о спортивной технике.
9.Характеристика техники игры в волейбол.
10.Виды бега (отличие бега от ходьбы).
11.Виды прыжков и их фазы.
12.Способы прыжков в длину (перечислить).
13.Способы прыжков в высоту (перечислить).
14.Техника бега на короткие дистанции.
15.Техника бега на средние и длинные дистанции.
16.Техника эстафетного бега.
17.Прыжки в длину с разбега.
18.Функции равновесия, средства развития.
19.Средства массажа для саморегуляции уровня психического возбуждения.
20.Дыхательные упражнения, их применение для саморегуляции уровня психического возбуждения.
21.Профилактика заболеваний органов зрения, специальными упражнениями.
22.Определение интенсивности нагрузки по уровню ЧСС.
23.Привести пример оценки функционального состояния организма.
24.Роль и назначение разминки при занятиях физическими упражнениями.
25.Понятие о спортивно классификации.
26.Понятие о судейской классификации.
27.Диагностика уровня физической подготовленности.
28.Самодиагностика уровня физической подготовленности.
29.Самодиагностика негативных психо-физиологических состояний простейшими методами.
30.Гигиенические требования к занятиям физической культурой и спортом.
31.Применение водных процедур (в том числе бани), для снятия физического и психического перенапряжения.
32.Наиболее благоприятное время дня для интенсиных занятий умственным и физическим трудом.
33.Режим дня и его значение для сохранения и укрепления здоровья.
34.режим питания и его значение для сохранения и укрепления здоровья.
35.Роль и значение физкультминутки.
36.Роль и значение физкультпаузы.
37.Назвать основные составляющие здорового образа жизни.
38.Роль физической культуры в семейном воспитании.
39.Волевые качества, их значение в производственной деятельности.
40.Волевые качества, их значение в спортивной деятельности.
41.Раскрыть понятие Выносливость, основные средства и методы развития.
42.Раскрыть понятие Ловкость, основные средства и методы развития.
43.Раскрыть понятие Скорость, основные средства и методы развития.
44.Раскрыть понятие Гибкость, основные средства и методы развития.
45.Раскрыть понятие Сила, основные средства и методы развития.
46.Особенности организации силовых тренировок юношей, девушек.
47.Развитие силы с умеренным увеличением мышечной массы.
48.Увеличение силы и мышечной массы.
49.Работа мышц (концентрическая, эксцентрическая).
50.Метод максимальных усилий.
51.Ударный метод.
52.Метод развития взрывной силы.
53.Метод повторных усилий.
54.Социальное значение массового спорта.
55.Социальное значение спорта высших достижений.
56.Роль и значение подвижных игр в семейном воспитании.

57.История волейбола.
56.Характеристика, цель игры волейбол.
59.Виды волейбола, их особенности.
60.Игровое поле, назначение разметки, зон и позиций игроков
61.Исходные положения, виды перемещений.
62.Состав команды, игровая форма Счет, выигрыш партии, матча.
63.Сетка ее параметры.
64.Ошибки при игре с мячом.
65.Перерывы и смена площадок.
66.Количество партий в классическом и пляжном волейболе.
67.Какой комплекс приемов включает техника игры.
68.Основные задачи тактики нападения.
69.Основные задачи тактики защиты.
70.Ошибки при переходе (вид наказания).
71.Ошибки в расстановке (вид наказания).
72.Игра у сетки и характерные ошибки.
73.Виды подач и характерные ошибки.
74.Блокирование мяча, виды блоков, страховка.
75.Игрок либеро, его назначение и разрешенные действия.
76.Виды передач и подбора мяча.
77.Виды нападающих ударов.
78.Тренер, капитан, их функции.
79.Динамика работоспособности в течении дня, недели.
80.Этапы обучения технике движений.
81.Построение и структура учебно-тренировочного занятитя.
82.Пульсовые режимы рациональной тренировочной нагрузки для лиц студенческого возраста.
83.Признаки чрезмерной нагрузки.
84.Модельные характеристики волейболиста высокого класса.

5.2. Темы письменных работ

Не предусмотрены

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов (оценочных средств) по дисциплине прилагается.

5.4. Перечень видов оценочных средств

контрольные нормативы по физической культуре, тестовые задания, вопросы к зачету.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Даценко, С. С., Дашаев, К. А., Злищева, Т. А., Костюков, В. В., Костюкова, О. Н., Мааев, Х. К., Николенко, Р. Н., Нирка, В. В., Ребров, С. В., Родионов, В. И., Рыцарев, В. В., Черемисин, В. П., Рыцарев, В. В.	Волейбол: теория и практика: учебник для высших учебных заведений физической культуры и спорта	Москва: Издательство «Спорт», 2016	http://www.iprbookshop.ru/43905.html
Л1.2	Межман, И. Ф.	Научись играть в волейбол: учебное пособие	Самара: Поволжский государственный университет телекоммуникаций и информатики, 2017	http://www.iprbookshop.ru/75390.html
Л1.3	Эммерт, М. С., Фадина, О. О., Шевелева, И. Н., Мельникова, О. А.	Общая физическая подготовка в рамках самостоятельных занятий студентов: учебное пособие	Омск: Омский государственный технический университет, 2017	http://www.iprbookshop.ru/78446.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Быченков, С. В.	Атлетическая гимнастика для студентов: учебно-методическое пособие	Саратов: Вузовское образование, 2016	http://www.iprbookshop.ru/49862.html
Л2.2	Быченков, С. В., Везеницын, О. В.	Физическая культура: учебник для студентов высших учебных заведений	Саратов: Вузовское образование, 2016	http://www.iprbookshop.ru/49867.html
Л2.3	Махов, С. Ю.	Волейбол: учебно-методическое пособие	Орел: Межрегиональная Академия безопасности и выживания (МАБИВ), 2016	http://www.iprbookshop.ru/65709.html
Л2.4	Куршев, А. В., Зенуков, И. А., Гейко, Г. Д., Хайруллин, А. Г., Антонов, В. А., Софронова, Е. М., Хуснутдинова, Р. Г., Халилова, А. Ф., Насырова, Г. Х., Ахметвалеева, Э. Т., Мамяшева, Н. Н., Финогентова, Л. А.	Система физической подготовки студентов вузовской и допризывной молодежи. Преодоление препятствий, плавание, ускоренное передвижение и легкая атлетика: учебное пособие	Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017	http://www.iprbookshop.ru/79507.html

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	О.А. Овечкина, П.И. Клименко, В.Г. Хусточкин, М.С. Алейник	Методические рекомендации по использованию игровых упражнений как средство развития физических качеств волейболистов.: методические рекомендации	, 2011	https://ntb.donstu.ru/content/metodicheskie-rekomendacii-po-ispolzovaniyu-igrovyh-uprazhnenij-kak-sredstvo-razvitiya-fizicheskih-kachestv-voleybolistov
Л3.2	П.И. Клименко, Н.В. Рыжкин, В.Г. Хусточкин, О.А. Овечкина, Т.Н. Ронская, М.С. Алейник	Волейбол. Методические рекомендации к проведению занятий по дисциплине «Физическая культура»: метод. рекомендации	, 2013	https://ntb.donstu.ru/content/voleybol-metodicheskie-rekomendacii-k-provedeniyu-zanyatiy-po-discipline-fizicheskaya-kultura

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Губа, В. П. Волейбол: основы подготовки, тренировки, судейства : монография / В. П. Губа, Л. В. Булыкина, П. В. Пустошило. — Москва : Издательство «Спорт», 2019. — 192 с. — ISBN 978-5-9500184-1-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http
Э2	Гусева, М. А. Физическая культура. Волейбол : учебное пособие / М. А. Гусева, К. А. Герасимов, В. М. Климов. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 80 с. — ISBN 978-5-7782-3932 -6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http:
Э3	Фетисова, С. Л. Волейбол : учебное пособие / С. Л. Фетисова, А. М. Фокин, Ю. Я. Лобанов. — Санкт-Петербург : Российский государственный педагогический университет им. А.И. Герцена, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-8064-2572-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Microsoft Windows (лицензионное ПО)
6.3.1.2	Пакет офисных программ Microsoft Office (лицензионное ПО)
6.3.1.3	Acrobat DC (свободно распространяемое ПО)
6.3.1.4	Консультант Плюс (отечественное лицензионное ПО)
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	http://www.volley4all.net/
6.3.2.2	http://tvou-voleyball.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	Спортивный зал, тренажерный зал, теннисный зал,
7.2	оборудованные раздевалки - спортивная инфраструктура, обеспечивающая проведение практических занятий, в том числе, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций.
7.3	Спортивное оборудование: баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи; щиты; ворота; корзины; сетки; стойки; сетки для игры в настольный теннис; ракетки для игры в настольный теннис; сетки для игры в бадминтон; ракетки для игры в бадминтон; оборудование для силовых упражнений (гантели, утяжелители, штанги с комплектом различных отягощений); оборудование для занятий аэробики (скакалки, гимнастические коврики, фитболы); шведская стенка, секундомеры, мячи для тенниса; искусственный скалодром.
7.4	80 Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.
7.5	Оснащение: столы, стулья, компьютеры, принтер, копировальный аппарат.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. Основные задачи физкультурно-оздоровительной деятельности обучающихся
1) Укрепление здоровья, коррекция недостатков телосложения, повышение функциональных возможностей организма. 2) Развитие двигательных качеств: быстроты, гибкости, силы, выносливости, скоростно-силовых и координационных. 3) Воспитание инициативности, самостоятельности, формирование адекватной оценки собственных физических возможностей. 4) Воспитание привычек здорового образа жизни, привычки к самостоятельным занятиям физическими упражнениями и избранными видами спорта в свободное время, организация активного отдыха и досуга. 5) Воспитание психических морально-волевых качеств и свойств личности, самосовершенствование и саморегуляция физических и психических состояний.
Теория и практика физической культуры и спорта определяет ряд принципиальных положений, соблюдение которых гарантирует успехи в самостоятельных занятиях физическими упражнениями и ограничивает от переутомления и нежелательных последствий. Главное из них: сознательность; постепенность; последовательность; повторность; индивидуализация; систематичность; регулярность.
Принцип сознательности направлен на воспитание у занимающихся глубокого понимания роли и значения проводимых самостоятельных занятий в укреплении здоровья в самосовершенствовании своего организма (тела и духа).
Тренировочный процесс предлагает: соответствие физических нагрузок по возрасту, полу и индивидуальным возможностям (состояние здоровья, физическое развитие, физическая подготовленность) занимающихся; постепенное увеличение интенсивности, объема физических нагрузок и времени тренировочного занятия; правильное чередование нагрузок с интервалами отдыха; повторение различных по характеру физических нагрузок и систематически регулярно на протяжении более длительного времени (недель, месяцев, лет).
Занимаясь самостоятельно физической культурой необходимо соблюдать следующие правила: 1) Занятия должны носить оздоровительную, развивающую и воспитательную направленность. 2) В процессе занятий необходимо осуществлять самоконтроль и врачебный контроль над состоянием своего организма, своей физической подготовленности и строго соблюдать правила безопасности во время занятий физической культурой и спортом.

2. Основы методики занятий оздоровительным бегом
Одним из наиболее достойных физических упражнений, является бег. Бег это прекрасное средство тренировки с помощью, которой, можно существенно повысить деятельность сердечнососудистой и дыхательной систем, укрепить здоровье.
2.1 Программа оздоровительного бега для студентов, имеющих ослабленное здоровье и низкий уровень физической подготовленности.

1) Бегать можно в любое время дня за час до еды и через час после еды. 2) Одеваться следует в соответствии с погодой на улице. Весной и осенью в холодную, ветреную, сырую погоду наверх надеть ветрозащитный костюм, летом в жаркую погоду – тренировочный костюм или майку и спортивные трусы; на ноги кроссовки или кеды. Зимой одежда подобная одежде лыжника: свитер, тренировочный костюм или брюки, спортивная не продуваемая куртка, вязаная шапочка, прикрывающая уши, и варежки; на ногах кроссовки с шерстяными носками. 3) Беговые тренировки должны быть регулярными, особенно при значительном изменении температуры воздуха. Регулярные тренировки помогают хорошо приспосабливаться к понижению температуры воздуха, уберечься от простудных заболеваний. 4) Число беговых тренировок в неделю должно колебаться от 4 до 6 общая продолжительность занятий (бег, ходьба, обще развивающие упражнения) от 35 до 60 минут. 5) Бегать лучше небольшими группами 3 – 5 человек примерно одного возраста, одинаковых способностей и физической подготовленности. 6) Дистанция бега прокладываются в роще, по тротуарам улиц, а лучше всего в парке или на стадионе. 7) Не стоит в первые дни тренировок повышать темпы бега, так как для развития выносливости большое значение имеет постепенное увеличение общей продолжительности бега. 8) На первых этапах занятий (2-3 месяца) длительность бега 1 – 4км при ЧСС 120 - 135 уд/мин, следующие (2-3 месяца) длина дистанции 3 – 5км при ЧСС 140-150 уд/мин, в последующие (2-3 месяца) длина дистанции 5 – 7км при ЧСС 150 – 180 уд/мин. 9) Скорость и продолжительность бега определяется самостоятельно по самочувствию. Если бежать нетрудно – значит, скорость оптимальная и бежать можно дальше. Бежать нужно трусцой, а идти с частотой 100 – 110 шагов в минуту. 10) Физическую нагрузку необходимо контролировать по частоте сердечных сокращений. Сразу после бега подсчитывают в течение 10 секунд частоту пульса. 11) В процессе тренировок могут появляться боли в мышцах, суставах, правом подреберье. Это не страшно, со временем они исчезнут. Но если возникнут боли в области сердца, тяжесть во всем теле, головокружение и плохое самочувствие в течение дня, необходимо прекратить тренировки и обратиться к врачу. 12) Выходить на беговую тренировку может только здоровый человек. Даже при небольшом недомогании (простуда, расстройство желудка или головная боль) следует переждать 1 – 2 дня для выяснения причины. 13) С первых дней занятий оздоровительным бегом необходимо завести спортивные дневники и дневники самоконтроля. В них надо записывать краткое содержание и объем тренировочной нагрузки, и данные о своем самочувствии.

3. Самоконтроль во время самостоятельных занятий физическими упражнениями
Самоконтроль – это систематические самостоятельные наблюдения занимающегося физическими упражнениями и спортом за изменениями своего здоровья, физического развития и физической подготовленности. При самостоятельных занятиях оздоровительным бегом, упражнениями с отягощением, атлетической гимнастикой, самоконтроль необходим. В качестве показателей самоконтроля используются субъективные и объективные признаки функционального состояния организма под влиянием физических нагрузок. Такие показатели самоконтроля как самочувствие, настроение, неприятные ощущения, аппетит, относятся к субъективным, а частота сердечных сокращений (ЧСС), масса тела, длина тела, функция кишечно-желудочного тракта, потоотделение, жизненная емкость легких (ЖЕЛ), сила мышц, динамика развития двигательных качеств, спортивные результаты – к объективным. Контролировать состояние своего организма можно по внешним и внутренним признакам. К внешним признакам относятся выделение пота, изменение цвета кожи, нарушения координации и ритма дыхания. Если нагрузка очень большая, то наблюдается обильное потоотделение, чрезмерное покраснение тела, посинение кожи вокруг губ, появляется отдышка, нарушается координация движений. При появлении таких признаков надо прекратить выполнение упражнений и отдохнуть. К внутренним признакам утомления относят появление болевых ощущений в мышцах, тошнота и даже головокружений. В таких случаях необходимо прекратить выполнение упражнения, отдохнуть и на этом закончить тренировку. Если после занятий физическими упражнениями самочувствие, настроение, аппетит, сон хорошее и есть желание заниматься дальше, то это показывает, что ваш организм справляется с нагрузками. В процессе самостоятельных занятий физической культурой необходимо регистрировать в дневнике самоконтроля появление во время тренировок болей в мышцах, в правом и левом подреберье, в области сердца, головных болей, головокружения. Дополнительно в качестве самоконтроля можно рекомендовать проведении измерение ЧСС до занятий, во время тренировок; тестов и физкультурных проб для определения состояния сердечно-сосудистой, дыхательной системы и динамики физической подготовленности занимающихся за определенный период.

4. Контроль за состоянием сердечнососудистой, дыхательной системами, весоростовыми показателями и физической подготовленности
1) Для оценки тренированности сердечнососудистой системы можно использовать функциональную пробу. Для этого необходимо измерять пульс в состоянии покоя, а затем выполнить 20 приседаний за 30 сек. Время восстановления пульса к исходному уровню является показателем состояния сердечнососудистой системы и тренированности занимающегося. Восстановление пульса по времени: менее 3 минут – хороший результат; от 3 до 4 минут – средний результат; более 4 минут – ниже среднего. 2) Для оценки состояния дыхательной системы можно применять функциональные пробы Генчи – Штанге. Проба Генчи – испытуемый задерживает дыхание на выдохе, зажав нос пальцами. У здоровых студентов время задержки дыхания равняется 40 – 60 секунд. 3) Массово-ростовой индекс (Кетле) – это отношение массы тела в граммах к его длине в сантиметрах. В норме на один сантиметр длины тела приходится 200 – 300рамм массы тела. Если частное от деления выше 300гр., то это указывает на избыточный вес испытуемого. Если частное от деления, ниже 250г, на недостаточный вес испытуемого.

5. Правила проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями
1) Прежде чем начать самостоятельные занятия физическими упражнениями, выясните состояние своего здоровья, физического развития и определите уровень физической подготовленности. 2) Тренировку обязательно начинайте с разминки, а по завершении используйте восстанавливающие процедуры (массаж, теплый душ, ванна, сауна). 3) Помните, что эффективность тренировки будет наиболее высокой, если вы будете использовать физические упражнения совместно с закаливающими процедурами, соблюдать гигиенические условия, режим дня, правильное питание. 4) Старайтесь соблюдать физиологические принципы тренировки: постепенное увеличение трудности упражнений, объема и интенсивности физических нагрузок, правильное чередование нагрузок и отдыха между упражнениями с учетом вашей

тренированности и переносимости нагрузки. 5) Помните, что результаты тренировок зависят от их регулярности, так как большие перерывы (4-5 дней и более) между занятиями снижают эффект предыдущих занятий. 6) Не стремитесь к достижению высоких результатов в кратчайшие сроки. Спешка может привести к перегрузке организма и переутомлению. 7) Физические нагрузки должны соответствовать вашим возможностям, поэтому их сложность повышайте постепенно, контролируя реакцию организма на них. 8) Составляя план тренировки, включайте упражнения для развития всех двигательных качеств (быстроты, силы, гибкости, выносливости, скоростно-силовых и координационных качеств). Это позволяет вам достичь успехов в избранном виде спорта. 9) Если вы почувствовали усталость, то в следующих тренировках нагрузку снизить. 10) Если вы почувствовали недомогание или какие-то отклонения в состоянии здоровья, переутомление, прекратите тренировки посоветуйтесь с преподавателем физической культуры или врачом.

6. Построение тренировочного занятия

Тренировочное занятие состоит из трех частей: подготовительной, основной и заключительной. Основная часть занятия составляет 70-80% всего времени занятия. Остальные 20-30% деятельности делятся между разминкой и заключительной частью, во время которой интенсивность выполнения физических упражнений последовательно снимается. Каждое занятие должно начинаться с разминки и подготовке организма к предстоящей работе. Увеличивать нагрузку следует постепенно, упражнения должны воздействовать на основные группы мышц рук, ног, туловища. Начинают занятия с упражнений требующих точности движений, повышенной скорости, ловкости и лишь затем приступают к упражнениям, которые требуют максимальной силы и выносливости. В конце занятий постепенный переход к относительно спокойному состоянию организма. Физические упражнения не должны вызывать значительного утомления. В самостоятельные занятия рекомендуется включать: обще развивающие упражнения, упражнения с предметами (скакалка, обруч, гири, гантели, резиновый эспандер), различные висы и упоры, бег, прыжки, катание на коньках, скейтборде, велосипеде, метания, броски мяча, различные подвижные и спортивные игры, упражнения на тренажерах. Для правильного дозирования физической нагрузки в начале занятий каждому занимающемуся необходимо выполнить то или иное упражнение с соревновательной интенсивностью, чтобы определить максимальный результат (М.М.). Затем, исходя из максимального теста (М.Т.) в процентах определяют величину тренировочной нагрузки. Эти режимы рассчитаны в процентах от максимального результата: умеренный – 30%; средний – 50%; большой – 70%; высокий – 90%. После нескольких недель тренировочной работы снова проводится максимальный тест и если он даст результат выше прежнего, то расчет тренировочной нагрузки делается вторично. Для воспитания собственно силовых способностей используется упражнения отягощенные массой собственного тела (отжимания, приседания, подтягивания); упражнения с внешним отягощением (гири, гантели, резиновые амортизаторы, упражнения на тренажерах) и т.п. Первые 2 – 3 месяца работа осуществляется с отягощением 30-40% от максимального теста. Это позволяет укрепить мышечно-связочный аппарат. Затем в последующие 2-3 месяца можно перейти к работе с отягощением в 50-60% от максимального и только после через 5-6 месяцев занятий переходят к работе с отягощением в 75 - 80% от максимального. Это в пределах 8-12 повторений за один подход, серию.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Адаптивная физическая культура

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Общеобразовательные дисциплины**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **0 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 328
в том числе:
аудиторные занятия 128
самостоятельная работа 200

Виды контроля в семестрах:
зачеты 1, 2, 3, 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	1		2		3		4		Итого	
Недель	17 3/6		17 1/6		17 3/6		16 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Практические	32	32	32	32	32	32	32	32	128	128
Итого ауд.	32	32	32	32	32	32	32	32	128	128
Сам. работа	50	50	50	50	50	50	50	50	200	200
Итого	82	82	82	82	82	82	82	82	328	328

Программу составил(и):

к.психол.н., доцент, Енин В.И. _____

Рецензент(ы):

Зам.директора ООО Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», О.В.Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины
Адаптивная физическая культура

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой Кудашина В.Л., к.филол.н., доцент

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой Кудашина В.Л., к.филол.н., доцент

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой Кудашина В.Л., к.филол.н., доцент

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой Кудашина В.Л., к.филол.н., доцент

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2026 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой Кудашина В.Л., к.филол.н., доцент

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Основной целью адаптивной физической культуры является формирование и развитие двигательной активности, физических и психологических способностей, обеспечивающих адаптацию личности к своему состоянию здоровья, окружающей среде, обществу и различным видам деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.14
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Общая физическая подготовка
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Безопасность жизнедеятельности
2.2.2	Экология

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-7.1: Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	методы и средства физической культуры и укрепления здоровья
Уровень 2	не в полной мере способностью достижения необходимого уровны физической подготовки для обеспечения социальной и профессиональной деятельности
Уровень 3	ориентироваться в методах и средствах физической культуры и укрепления здоровья для обеспечения социальной и профессиональной деятельности
Уметь:	
Уровень 1	использовать методы физического воспитания и укрепления здоровья
Уровень 2	не в полной мере способностью достижения необходимого уровны физической подготовки для обеспечения социальной и профессиональной деятельности
Уровень 3	ориентироваться в методах и средствах физической культуры и укрепления здоровья для обеспечения социальной и профессиональной деятельности
Владеть:	
Уровень 1	посредственно способностью достижения необходимого уровня физической подготовленности
Уровень 2	практическим применением достижения необходимого уровня физической подготовки
Уровень 3	способностью достижения высокого уровня физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

УК-7.2: Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	современные методы и методики развития основных физических качеств - силы, быстроты, ловкости, гибкости, выносливост
Уровень 2	основные методы и методики самостоятельных занятий физической культурой ;
Уровень 3	цели, задачи, средства и направленность профессионально-прикладной физической подготовки бакалавра.
Уметь:	
Уровень 1	подбирать физические упражнения, дозировку и нагрузку для коррекции и совершенствования отдельных физических качеств;
Уровень 2	использовать средства физической культуры, спорта и туризма для оптимизации работоспособности;
Уровень 3	творчески использовать физкультурно-спортивную деятельность для достижения жизненных и профессиональных целей.
Владеть:	
Уровень 1	основными навыками более высокого развития необходимых физических качеств и двигательных умений;
Уровень 2	системой практических умений и навыков, обеспесивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование двигательных способностей и качеств;
Уровень 3	личным опытом использования физкультурно-спортивной деятельности для повышения своих функциональных и двигательных качеств, способствующих получению более высоких результатов в учебной и практической деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.
3.1.2	методы физического самовоспитания.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.
3.2.2	выполнять обязанность судьи по волейболу.
3.2.3	проводить утреннюю гигиеническую гимнастику, плавать, физкульт-минуты и паузы в учебной и практической деятельности.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	устойчивой мотивацией ведения здорового образа жизни.
3.3.2	соответствующим его возрасту и полу необходимым уровнем основных двигательных умений и навыков, физических качеств для реализации в полной мере своего творческого потенциала.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1. Пилатес						
1.1	Концентрация внимания, интеграция; мышечный контроль, централизация; использование визуальных образов; плавное выполнение упражнений без пауз и остановок; точность; правильное дыхание; особенности техники выполнения упражнений базовой программы и программы для начинающих. /Пр/	1	8	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.2	Повторение основных принципов Пилатеса. Особенности техники выполнения упражнений. /Ср/	1	8	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.3	Плавное выполнение упражнений без пауз и остановок; точность; правильное дыхание. /Ср/	1	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.4	Комплексы упражнений для укрепления мышц живота (пресса). /Пр/	1	8	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.5	Комплексы упражнений для ног и ягодичных мышц. Комплексы упражнений для снижения веса. /Ср/	1	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.6	Развитие физических качеств с помощью круговой тренировки. /Ср/	1	8	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.7	Общая физическая подготовка занимающихся. Развитие физических качеств с помощью круговой тренировки. /Пр/	1	8	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.8	Общая физическая подготовка занимающихся. /Ср/	1	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.9	Комплексы упражнений базовой программы. /Ср/	1	8	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.10	Комплексы упражнений для правильной осанки. /Пр/	1	8	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.11	Комплексы упражнений для правильной осанки. /Ср/	1	8	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
	Раздел 2. Стретчинг						
2.1	Техника выполнения упражнений. Классификация упражнений по основным группам мышц. Терминология. Значение технической подготовки. /Пр/	2	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.2	Техника выполнения упражнений. /Ср/	2	8	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.3	Комплексы упражнений: сочетание силовых занятий со стретчингом. /Пр/	2	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.4	Комплексы упражнений: сочетание силовых занятий со стретчингом. /Ср/	2	8	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.5	Упражнения для мышц живота, области талии, спины, ног, рук, груди. /Пр/	2	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.6	Комплексы упражнений. /Ср/	2	10	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.7	Техника выполнения упражнений разных видов растяжки. /Пр/	2	7	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.8	Техника выполнения упражнений разных видов растяжки. /Ср/	2	12	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.9	Комплексы упражнений на все группы мышц. /Пр/	2	7	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

2.10	Комплексы упражнений на все группы мышц. /Ср/	2	12	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
	Раздел 3. Ритмическая гимнастика						
3.1	Физические упражнения и составляющие здоровья. /Пр/	3	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
3.2	Принципы и переменные тренировочных процессов. /Ср/	3	10	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
3.3	Аэробная тренировка /Пр/	3	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
3.4	Силовая тренировка. /Ср/	3	12	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
3.5	Развитие физических качеств с помощью круговой тренировки. /Пр/	3	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
3.6	Развитие физических качеств с помощью круговой тренировки. /Ср/	3	10	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
3.7	Комплексы упражнений. /Пр/	3	7	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
3.8	Интервальная тренировка. /Ср/	3	8	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
3.9	Функциональная тренировка. /Пр/	3	7	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
3.10	Тренировка основных принципов /Ср/	3	10	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
	Раздел 4. Легкая атлетика.						
4.1	Совершенствование техники выполнения упражнений с гантелями различного веса (от 5 до 25 кг). /Пр/	4	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

4.2	Совершенствование техники выполнения упражнений со штангой /Ср/	4	8	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
4.3	Совершенствование техники выполнения упражнений с использованием собственного веса /Пр/	4	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
4.4	Совершенствование техники выполнения упражнений на специальных тренажёрах. /Ср/	4	8	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
4.5	Выполнение силовых и скоростно-силовых упражнений. /Пр/	4	6	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
4.6	Сочетание скоростно-силовых упражнений с упражнениями на выносливость. /Ср/	4	12	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
4.7	Правильное дыхание во время выполнения упражнений. /Пр/	4	7	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
4.8	Дельтовидные мышцы. Бицепсы. /Ср/	4	8	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
4.9	Мышцы спины. Грудные мышцы. /Пр/	4	7	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
4.10	Мышцы живота. Мышцы бедра. Мышцы голени. /Ср/	4	14	УК-7.1 УК-7.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Тесты для определения уровня физического состояния организма студентов:

1. • Проба Мартинэ – Кушелевского (20 приседаний за 30 секунд).

Методика выполнения: после 5-минутного отдыха в положении сидя посчитать пульс за 10 сек., затем в течение 30 сек. выполнить 20 приседаний с подниманием рук вперед и последующим за ним опусканием. Сразу после приседаний измерить пульс в положении стоя за 6 сек., затем измерить его еще 3 раза в положении сидя: в конце 1-й, 2-й и 3-й минут восстановительного периода за 10 сек.

Оценка: увеличение частоты сердечных сокращений (ЧСС) после нагрузки до 25% оценивается на "отлично", 25-50% - "хорошо", 51-75% "удовлетворительно", 76-100% -"неудовлетворительно", более 101% - "очень плохо". Восстановление пульса на 1-й минуте - оценивается как "отлично", на 2-й минуте - как "хорошо", на 3-й - "удовлетворительно", 4-й - "неудовлетворительно"

• Оценка массы тела девушек и юношей 18-24 лет. Норма массы тела, оцениваемая в четыре балла, рассчитывается по формуле: длина тела минус 100. Идеальной массой, оцениваемой в пять баллов, считается такая, которая меньше нормальной на 10-12% у женщин и на 7-9% у мужчин. Масса, превышающая норму на 9-11% у мужчин и 12-14% у женщин, относится к избыточной и оценивается в три балла. Если масса превышает норму более чем на 17%, то речь идет об ожирении и оценивается в два балла. Масса тела меньше нормы на 14-17% у женщин и на 12% у мужчин относится к недостаточной и оценивается в один балл.

В зависимости от типа телосложения показатель массы тела может колебаться в пределах плюс - минус 1,3-2,0 кг.

Таблицы оценки массы тела можно найти в учебном пособии "Физическое воспитание учащейся молодежи" (7).

• Ортостатическая проба. При проведении пробы пульс подсчитывается после 5- минутного отдыха в положении лежа и через минуту в положении стоя.

Оценка результатов ортостатической пробы

ЧСС после нагрузки	Оценка реакции
Учащение ЧСС на 6-12 уд./мин.	Хорошая
Учащение ЧСС на 13-18 уд./мин.	Удовлетворительная
Учащение ЧСС на 20 и более уд./мин.	Неудовлетворительная

2. Оценка уровня физической подготовленности

Девушки:

а) силовые способности мышц брюшного пресса, спины, рук, ног оцениваются индивидуально для каждого человека по его субъективному ощущению появления утомления при выполнениии упражнения.

У женщин силовые способности оцениваются контрольными упражнениями:

• из исходного положения лежа на спине, согнув ноги, руки вдоль туловища, поднимание плечевого пояса (углы лопаток от пола не отрывать, руками тянуться вперед);

• из исходного положения лежа на животе, руки вперед, поочередное поднимание разноименных руки и ноги (голову не поднимать);

• из упора стоя на коленях, кисти рук параллельны - сгибание, разгибание рук (спина прямая, голову не запрокидывать назад);

• из основной стойки, приседания с подниманием рук вперед и последующим их опусканием (угол между голенью и бедром 90°);

б) общая выносливость оценивается количеством пробегаемых метров за 6 минут (можно по самочувствию чередовать бег с ходьбой).

Оценка 6-минутного теста для девушек 17-22 лет

Показатель	5	4	3	2	1
Бег 6 мин, м	1100	1000	900	800	700

в) гибкость оценивается наклоном вперед из положения сидя на полу, ступни параллельны, расстояние между ними 20 см. Выполняются три медленных наклона вперед с целью дотянуться пальцами до мерной линии, начало которой находится на уровне пяток. На четвертом наклоне фиксируется цифра мерной линии, которой коснулись пальцы рук.

Оценка уровня развития гибкостиу девушек 17-22 лет

Показатель	5	4	3	2	1
Наклон вперед, см	25	15	10	5	0

Юноши:

а) силовые способности оцениваются индивидуально но субъективному ощущению появления утомления при выполнении контрольного упражнения.

У мужчин силовые способности оцениваются контрольными упражнениями:

• из положения лежа на спине, руки за голову, ноги согнуты в коленях, поднимание туловища до касания локтями колен;

• из положения лежа на животе, руки вперед, поочередное поднимание разноименных руки и ноги с пригибанием туловища (голову не поднимать);

• из положения упора лежа сгибание и разгибание рук (кисти параллельны);

• из основной стойки, приседания с подниманием рук вперед (угол между бедром и голенью 90°).

б) выносливость оценивается количеством метров, пробегаемых за б минут (возможно чередование бега с ходьбой).

Оценка 6-минутного теста для юношей 17-22 лет

Показатель	5	4	3	2	1
Бег 6 мин, м	1400	1300	1200	1100	1000

в) гибкость оценивается наклоном вперед из положения сидя на полу, ступни параллельны, расстояние между ними 20 см. Выполняются три медленных наклона вперед с целью дотянуться пальцами до мерной линии, начало которой находится на уровне пяток. На четвертом наклоне фиксируется цифра мерной линии, которой коснулись пальцы.

Оценка уровня развития гибкости у юношей 17-22 лет

Показатель	5	4	3	2	1
Наклон вперед, см	15	10	8	->5	0

Если студенты распределены на специальные медицине кие группы строго по диагнозам их заболеваний, то преподавателю предоставляется право на введение дополнительных специальных тестов. Например, теста для определения силовой выносливости студентов, имеющих нарушения осанки и сколиозы, или теста для определения гибкости суставов больных остеохондрозом и др.

5.2. Темы письменных работ

Примерная тематика рефератов для студентов специального отделения и временно освобождённых от практических занятий по физической культуре:
1-й семестр. Диагноз и краткая характеристика заболевания студента.
Влияние заболевания на личную работоспособность и самочувствие.
2-й семестр. Медицинские противопоказания при занятиях физическими упражнениями и применения других средств физической культуры при данном заболевании (диагнозе).
3-й семестр. Кинезиотерапия и рекомендуемые средства физической культуры при данном заболевании (диагнозе).
4-й семестр. Составление и обоснование индивидуального комплекса физических упражнений и доступных средств физической культуры (с указанием дозировки).

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов (оценочных средств) по дисциплине прилагается.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Тестовые задания, вопросы к зачету (экзамену).

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Лысова, И. А.	Физическая культура: учебное пособие	Москва: Московский гуманитарный университет, 2011	http://www.iprbookshop.ru/8625.html
Л1.2	Сахарова, Е. В., Дерина, Р. А., Харитонова, О. И.	Физическая культура: учебное пособие	Волгоград, Саратов: Волгоградский институт бизнеса, 2013	http://www.iprbookshop.ru/11361.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Евсеев С. П., Евсеева О. Э., Ладыгина Е. Б., Калишевич С. Ю., Потапчук А. А., Черная А. И., Ростомашвили Л. Н., Мосунова М. Д., Пелих Е. Ю., Тимофеева А. В., Аксенов А. В., Аксенова Н. Н., Малинина Е. В., Городнова М. Ю., Классен А. В., Томилова М. В., Шапкова Л. В., Малиц В. Н., Жуков Ю. Ю., Никифорова Н. В., Евсеев С. П.	Адаптивная физическая культура в практике работы с инвалидами и другими маломобильными группами населения: Учебное пособие	Москва: Советский спорт, 2014	http://www.iprbookshop.ru/40766.html
Л2.2	Ростомашвили Л. Н.	Адаптивная физическая культура в работе с лицами со сложными (комплексными) нарушениями развития: Учебное пособие	Москва: Советский спорт, 2015	http://www.iprbookshop.ru/40847.html

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	Захарова Л. В., Люлина Н. В., Кудрявцев М. Д., Московченко О. Н., Шубин Д. А.	Физическая культура: учебник	Красноярск: Сибирский федеральный университет (СФУ), 2017	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497151

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Лысова, И. А. Физическая культура [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Лысова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Московский гуманитарный университет, 2011. — 161 c. — 978-5-98079-753-9. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/8625.html
Э2	Сахарова, Е. В. Физическая культура [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. В. Сахарова, Р. А. Дерина, О. И. Харитонова. — Электрон. текстовые данные. — Волгоград, Саратов : Волгоградский институт бизнеса, Вузовское образование, 2013. — 94 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/11361.html
Э3	Адаптивная физическая культура в практике работы с инвалидами и другими маломобильными группами населения [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. П. Евсеев, О. Э. Евсеева, Е. Б. Ладыгина [и др.] ; под ред. С. П. Евсеев. — Электрон. текстовые данные. — М. : Советский спорт, 2014. — 304 c. — 978-5-9718-0714-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40766.html
Э4	Ростомашвили, Л. Н. Адаптивная физическая культура в работе с лицами со сложными (комплексными) нарушениями развития [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. Н. Ростомашвили. — Электрон. текстовые данные. — М. : Советский спорт, 2015. — 164 c. — 978-5-9718-0776-6. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40847.html
Э5	Физическая культура : учебник / Л.В. Захарова, Н.В. Люлина, М.Д. Кудрявцев и др. ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Сибирский Федеральный университет, Красноярский государственный педагогический университет им. В. П. Астафьева, Сибирский государственный университет науки и технологий им. акад. М. Ф. Решетнёва и др. - Красноярск : СФУ, 2017. - 612 с. : ил. - Библиогр.: с. 608 - 609 - ISBN 978-5-7638-3640-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497151

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Microsoft Windows
6.3.1.2	Microsoft Office Word
6.3.1.3	Microsoft PowerPoint

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	http://www.pilates.net.ru/
6.3.2.2	http://www.volley4all.net/
6.3.2.3	http://www.swimming.ru
6.3.2.4	http://www.plavanie.narod.ru
6.3.2.5	http://www/steelfactor.ru
6.3.2.6	http://dailyfit.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Спортивный зал: специализированная мебель, игровой зал (основной баскетбольный щит, тренировочный баскетбольный щит, рукоход, шведская стенка, волейбольная и баскетбольная разметки); тренажерный зал (силовые тренажеры); раздевалки; комната тренеров и преподавателей; искусственный скалодром.
7.2	
7.3	Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций: специализированная мебель, компьютерная техника, с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. Основные задачи физкультурно-оздоровительной деятельности обучающихся
1) Укрепление здоровья, коррекция недостатков телосложения, повышение функциональных возможностей организма. 2) Развитие двигательных качеств: быстроты, гибкости, силы, выносливости, скоростно-силовых и координационных. 3) Воспитание инициативности, самостоятельности, формирование адекватной оценки собственных физических возможностей. 4) Воспитание привычек здорового образа жизни, привычки к самостоятельным занятиям физическими упражнениями и избранными видами спорта в свободное время, организация активного отдыха и досуга. 5) Воспитание психических морально-волевых качеств и свойств личности, самосовершенствование и саморегуляция физических и психических состояний.
Теория и практика физической культуры и спорта определяет ряд принципиальных положений, соблюдение которых гарантирует успехи в самостоятельных занятиях физическими упражнениями и ограничивает от переутомления и

нежелательных последствий. Главное из них: сознательность; постепенность; последовательность; повторность; индивидуализация; систематичность; регулярность.
Принцип сознательности направлен на воспитание у занимающихся глубокого понимания роли и значения проводимых самостоятельных занятий в укреплении здоровья в самосовершенствовании своего организма (тела и духа).
Тренировочный процесс предлагает: соответствие физических нагрузок по возрасту, полу и индивидуальным возможностям (состояние здоровья, физическое развитие, физическая подготовленность) занимающихся; постепенное увеличение интенсивности, объема физических нагрузок и времени тренировочного занятия; правильное чередование нагрузок с интервалами отдыха; повторение различных по характеру физических нагрузок и систематически регулярно на протяжении более длительного времени (недель, месяцев, лет).
Занимаясь самостоятельно физической культурой необходимо соблюдать следующие правила: 1) Занятия должны носить оздоровительную, развивающую и воспитательную направленность. 2) В процессе занятий необходимо осуществлять самоконтроль и врачебный контроль над состоянием своего организма, своей физической подготовленности и строго соблюдать правила безопасности во время занятий физической культурой и спортом.

2. Основы методики занятий оздоровительным бегом
Одним из наиболее достойных физических упражнений, является бег. Бег это прекрасное средство тренировки с помощью, которой, можно существенно повысить деятельность сердечнососудистой и дыхательной систем, укрепить здоровье.
2.1 Программа оздоровительного бега для студентов, имеющих ослабленное здоровье и низкий уровень физической подготовленности.
1) Бегать можно в любое время дня за час до еды и через час после еды. 2) Одеваться следует в соответствии с погодой на улице. Весной и осенью в холодную, ветреную, сырую погоду наверх надеть ветрозащитный костюм, летом в жаркую погоду – тренировочный костюм или майку и спортивные трусы; на ноги кроссовки или кеды. Зимой одежда подобная одежде лыжника: свитер, тренировочный костюм или брюки, спортивная не продуваемая куртка, вязаная шапочка, прикрывающая уши, и варежки; на ногах кроссовки с шерстяными носками. 3) Беговые тренировки должны быть регулярными, особенно при значительном изменении температуры воздуха. Регулярные тренировки помогают хорошо приспосабливаться к понижению температуры воздуха, уберечься от простудных заболеваний. 4) Число беговых тренировок в неделю должно колебаться от 4 до 6 общая продолжительность занятий (бег, ходьба, обще развивающие упражнения) от 35 до 60 минут. 5) Бегать лучше небольшими группами 3 – 5 человек примерно одного возраста, одинаковых способностей и физической подготовленности. 6) Дистанция бега прокладываются в роще, по тротуарам улиц, а лучше всего в парке или на стадионе. 7) Не стоит в первые дни тренировок повышать темпы бега, так как для развития выносливости большое значение имеет постепенное увеличение общей продолжительности бега. 8) На первых этапах занятий (2-3 месяца) длительность бега 1 – 4км при ЧСС 120 - 135 уд/мин, следующие (2-3 месяца) длина дистанции 3 – 5км при ЧСС 140-150 уд/мин, в последующие (2-3 месяца) длина дистанции 5 – 7км при ЧСС 150 – 180 уд/мин. 9) Скорость и продолжительность бега определяется самостоятельно по самочувствию. Если бежать нетрудно – значит, скорость оптимальная и бежать можно дальше. Бежать нужно трусцой, а идти с частотой 100 – 110 шагов в минуту. 10) Физическую нагрузку необходимо контролировать по частоте сердечных сокращений. Сразу после бега подсчитывают в течение 10 секунд частоту пульса. 11) В процессе тренировок могут появляться боли в мышцах, суставах, правом подреберье. Это не страшно, со временем они исчезнут. Но если возникнут боли в области сердца, тяжесть во всем теле, головокружение и плохое самочувствие в течение дня, необходимо прекратить тренировки и обратиться к врачу. 12) Выходить на беговую тренировку может только здоровый человек. Даже при небольшом недомогании (простуда, расстройство желудка или головная боль) следует переждать 1 – 2 дня для выяснения причины. 13) С первых дней занятий оздоровительным бегом необходимо завести спортивные дневники и дневники самоконтроля. В них надо записывать краткое содержание и объем тренировочной нагрузки, и данные о своем самочувствии.

3. Самоконтроль во время самостоятельных занятий физическими упражнениями
Самоконтроль – это систематические самостоятельные наблюдения занимающегося физическими упражнениями и спортом за изменениями своего здоровья, физического развития и физической подготовленности. При самостоятельных занятиях оздоровительным бегом, упражнениями с отягощением, атлетической гимнастикой, самоконтроль необходим. В качестве показателей самоконтроля используются субъективные и объективные признаки функционального состояния организма под влиянием физических нагрузок. Такие показатели самоконтроля как самочувствие, настроение, неприятные ощущения, аппетит, относятся к субъективным, а частота сердечных сокращений (ЧСС), масса тела, длина тела, функция кишечно-желудочного тракта, потоотделение, жизненная емкость легких (ЖЕЛ), сила мышц, динамика развития двигательных качеств, спортивные результаты – к объективным. Контролировать состояние своего организма можно по внешним и внутренним признакам. К внешним признакам относятся выделение пота, изменение цвета кожи, нарушения координации и ритма дыхания. Если нагрузка очень большая, то наблюдается обильное потоотделение, чрезмерное покраснение тела, посинение кожи вокруг губ, появляется отдышка, нарушается координация движений. При появлении таких признаков надо прекратить выполнение упражнений и отдохнуть. К внутренним признакам утомления относят появление болевых ощущений в мышцах, тошнота и даже головокружений. В таких случаях необходимо прекратить выполнение упражнения, отдохнуть и на этом закончить тренировку. Если после занятий физическими упражнениями самочувствие, настроение, аппетит, сон хорошее и есть желание заниматься дальше, то это показывает, что ваш организм справляется с нагрузками. В процессе самостоятельных занятий физической культурой необходимо регистрировать в дневнике самоконтроля появление во время тренировок болей в мышцах, в правом и левом подреберье, в области сердца, головных болей, головокружения. Дополнительно в качестве самоконтроля можно рекомендовать проведении измерение ЧСС до занятий, во время тренировок; тестов и физкультурных проб для определения состояния сердечно-сосудистой, дыхательной системы и динамики физической подготовленности занимающихся за определенный период.

4. Контроль за состоянием сердечнососудистой, дыхательной системами, весоростовыми показателями и физической подготовленности

1) Для оценки тренированности сердечнососудистой системы можно использовать функциональную пробу. Для этого необходимо измерять пульс в состоянии покоя, а затем выполнить 20 приседаний за 30 сек. Время восстановления пульса к исходному уровню является показателем состояния сердечнососудистой системы и тренированности занимающегося. Восстановление пульса по времени: менее 3 минут – хороший результат; от 3 до 4 минут – средний результат; более 4 минут – ниже среднего. 2) Для оценки состояния дыхательной системы можно применять функциональные пробы Генчи – Штанге. Проба Генчи – испытуемый задерживает дыхание на выдохе, зажав нос пальцами. У здоровых студентов время задержки дыхания равняется 40 – 60 секунд. 3) Массово-ростовой индекс (Кетле) – это отношение массы тела в граммах к его длине в сантиметрах. В норме на один сантиметр длины тела приходится 200 – 300рамм массы тела. Если частное от деления выше 300гр., то это указывает на избыточный вес испытуемого. Если частное от деления, ниже 250г, на недостаточный вес испытуемого.

5. Правила проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями
1) Прежде чем начать самостоятельные занятия физическими упражнениями, выясните состояние своего здоровья, физического развития и определите уровень физической подготовленности. 2) Тренировку обязательно начинайте с разминки, а по завершении используйте восстанавливающие процедуры (массаж, теплый душ, ванна, сауна). 3) Помните, что эффективность тренировки будет наиболее высокой, если вы будете использовать физические упражнения совместно с закаливающими процедурами, соблюдать гигиенические условия, режим дня, правильное питание. 4) Старайтесь соблюдать физиологические принципы тренировки: постепенное увеличение трудности упражнений, объема и интенсивности физических нагрузок, правильное чередование нагрузок и отдыха между упражнениями с учетом вашей тренированности и переносимости нагрузки. 5) Помните, что результаты тренировок зависят от их регулярности, так как большие перерывы (4-5 дней и более) между занятиями снижают эффект предыдущих занятий. 6) Не стремитесь к достижению высоких результатов в кратчайшие сроки. Спешка может привести к перегрузке организма и переутомлению. 7) Физические нагрузки должны соответствовать вашим возможностям, поэтому их сложность повышайте постепенно, контролируя реакцию организма на них. 8) Составляя план тренировки, включайте упражнения для развития всех двигательных качеств (быстроты, силы, гибкости, выносливости, скоростно-силовых и координационных качеств). Это позволяет вам достичь успехов в избранном виде спорта. 9) Если вы почувствовали усталость, то в следующих тренировках нагрузку снизить. 10) Если вы почувствовали недомогание или какие-то отклонения в состоянии здоровья, переутомление, прекратите тренировки посоветуйтесь с преподавателем физической культуры или врачом.

6. Построение тренировочного занятия
Тренировочное занятие состоит из трех частей: подготовительной, основной и заключительной. Основная часть занятия составляет 70-80% всего времени занятия. Остальные 20-30% деятельности делятся между разминкой и заключительной частью, во время которой интенсивность выполнения физических упражнений последовательно снимается. Каждое занятие должно начинаться с разминки и подготовке организма к предстоящей работе. Увеличивать нагрузку следует постепенно, упражнения должны воздействовать на основные группы мышц рук, ног, туловища. Начинают занятия с упражнений требующих точности движений, повышенной скорости, ловкости и лишь затем приступают к упражнениям, которые требуют максимальной силы и выносливости. В конце занятий постепенный переход к относительно спокойному состоянию организма. Физические упражнения не должны вызывать значительного утомления. В самостоятельные занятия рекомендуется включать: обще развивающие упражнения, упражнения с предметами (скакалка, обруч, гири, гантели, резиновый эспандер), различные висы и упоры, бег, прыжки, катание на коньках, скейтборде, велосипеде, метания, броски мяча, различные подвижные и спортивные игры, упражнения на тренажерах. Для правильного дозирования физической нагрузки в начале занятий каждому занимающемуся необходимо выполнить то или иное упражнение с соревновательной интенсивностью, чтобы определить максимальный результат (М.М.). Затем, исходя из максимального теста (М.Т.) в процентах определяют величину тренировочной нагрузки. Эти режимы рассчитаны в процентах от максимального результата: умеренный – 30%; средний – 50%; большой – 70%; высокий – 90%. После нескольких недель тренировочной работы снова проводится максимальный тест и если он даст результат выше прежнего, то расчет тренировочной нагрузки делается вторично. Для воспитания собственно силовых способностей используется упражнения отягощенные массой собственного тела (отжимания, приседания, подтягивания); упражнения с внешним отягощением (гири, гантели, резиновые амортизаторы, упражнения на тренажерах) и т.п. Первые 2 – 3 месяца работа осуществляется с отягощением 30-40% от максимального теста. Это позволяет укрепить мышечно-связочный аппарат. Затем в последующие 2-3 месяца можно перейти к работе с отягощением в 50-60% от максимального и только после через 5-6 месяцев занятий переходят к работе с отягощением в 75 - 80% от максимального. Это в пределах 8-12 повторений за один подход, серию.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Технологии продаж

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 75,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	7		Итого	
Недель	17			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	75,8	75,8	75,8	75,8
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

д.э.н., профессор, Н.В. Лазарева _____

Рецензент(ы):

Зам.директора ООО Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К» , О.В. Сорокина _____

Рабочая программа дисциплины
Технологии продаж

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Основная цель изучения данной учебной дисциплины состоит в том, чтобы дать студентам систематизированные знания по актуальным теоретическим,
1.2	научно-практическим и методическим проблемам, связанным с продвижением и реализацией услуг, сформировать у них целостные представления о содержании, особенностях и специфике процесса продаж, научить применять современные технологии, методы и методики при осуществлении различных видов технологических операций.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	ФТД
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Маркетинг в сервисе
2.1.2	Сервисология
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Организация обслуживания

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-2.3: Принимает организационные решения по развитию клиентурных отношений предприятия	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания стратегий продаж,методов определения целевых признаков организаторов продажи товаров; алгоритма формирования эффективных организационных решений по развитию клиентских соглашений
Уровень 2	общие, но не структурированные знания стратегий продаж,методов определения целевых признаков организаторов продажи товаров; алгоритма формирования эффективных организационных решений по развитию клиентских соглашений
Уровень 3	сформированные знания стратегий продаж,методов определения целевых признаков организаторов продажи товаров; алгоритма формирования эффективных организационных решений по развитию клиентских соглашений
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения развивать клиентские отношения на основе организационных решений
Уровень 2	частично освоенные умения развивать клиентские отношения на основе организационных решений
Уровень 3	сформированные умения развивать клиентские отношения на основе организационных решений
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки навыками владения методами прямого и косвенного воздействия на покупательское поведение потребителей.
Уровень 2	частично сформированные навыки навыками владения методами прямого и косвенного воздействия на покупательское поведение потребителей.
Уровень 3	сформированные знания навыками владения методами прямого и косвенного воздействия на покупательское поведение потребителей.

ПК-1.3: Участвует в совершенствовании системы клиентских отношений	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания базовых понятий и принципов менеджмента продаж, учета требований потребителя
Уровень 2	общие, но не структурированные знания базовых понятий и принципов менеджмента продаж, учета требований потребителя
Уровень 3	сформированные знания базовых понятий и принципов менеджмента продаж, учета требований потребителя
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения применять различные стратегии продаж, организовывать персональные продажи и управлять отношениями с ключевыми клиентами;
Уровень 2	частично освоенные умения применять различные стратегии продаж, организовывать персональные продажи и управлять отношениями с ключевыми клиентами;
Уровень 3	сформированные умения применять различные стратегии продаж, организовывать персональные продажи и управлять отношениями с ключевыми клиентами;
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки рганизации системы взаимоотношений между потребителем услуг и их поставщиками

Уровень 2	частично сформированные навыки рганизации системы взаимоотношений между потребителем услуг и их поставщиками
Уровень 3	сформированные знания рганизации системы взаимоотношений между потребителем услуг и их поставщиками

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	базовые понятия и принципы менеджмента продаж, учета требований потребителя
3.1.2	стратегий продаж,методы определения целевых признаков организаторов продажи товаров; алгоритм формирования эффективных организационных решений по развитию клиентских соглашений.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	применять различные стратегии продаж, организовывать персональные продажи и управлять отношениями с ключевыми клиентами;
3.2.2	развивать клиентские отношения на основе организационных решений
3.3	**Владеть:**
3.3.1	навыками организации системы взаимоотношений между потребителем услуг и их поставщиками
3.3.2	навыками владения методами прямого и косвенного воздействия на покупательское поведение потребителей.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Продажи в системе маркетинга /Лек/	7	4	ПК-2.3	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э6 Э7	0	
1.2	Продажи в системе маркетинга /Пр/	7	4	ПК-2.3	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э5 Э6 Э7	0	
1.3	Продажи в системе маркетинга /Ср/	7	8	ПК-2.3	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э6 Э7	0	
1.4	Организация взаимодействия с покупателями: технологии и стратегии продаж /Лек/	7	4	ПК-2.3	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э6 Э7	0	
1.5	Организация взаимодействия с покупателями: технологии и стратегии продаж /Пр/	7	4	ПК-2.3	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э6 Э7	0	
1.6	Организация взаимодействия с покупателями: технологии и стратегии продаж /Ср/	7	8	ПК-2.3	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э5 Э6 Э7	0	
1.7	Нейролингвистическое программирование (НЛП) в системе продаж /Лек/	7	2	ПК-2.3	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э5 Э6 Э7	0	
1.8	Нейролингвистическое программирование (НЛП) в системе продаж /Пр/	7	2	ПК-2.3	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э5 Э6 Э7	0	

1.9	Нейролингвистическое программирование (НЛП) в системе продаж /Ср/	7	9,8	ПК-2.3	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э5 Э6 Э7	0	
1.10	Подходы к определению психологических типов клиентов /Лек/	7	2	ПК-2.3	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э5 Э6 Э7	0	
1.11	Подходы к определению психологических типов клиентов /Пр/	7	2	ПК-2.3	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э5 Э6 Э7	0	
1.12	Подходы к определению психологических типов клиентов /Ср/	7	14	ПК-2.3	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э5 Э6 Э7	0	
1.13	Установление контакта и выявление потребностей клиента /Лек/	7	2	ПК-2.3	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э5 Э6 Э7	0	
1.14	Установление контакта и выявление потребностей клиента /Пр/	7	2	ПК-2.3	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э5 Э6 Э7	0	
1.15	Ценовые переговоры и завершение продажи /Ср/	7	12	ПК-2.3	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э5 Э6 Э7	0	
1.16	Торговая презентация и стратегии работы с возражениями клиента /Ср/	7	12	ПК-1.3	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э5 Э6 Э7	0	
1.17	Торговая презентация и стратегии работы с возражениями клиента /Пр/	7	2	ПК-1.3	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э5 Э6 Э7	0	
1.18	Работа с проблемными клиентами в процессе продаж /Лек/	7	2	ПК-1.3	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э5 Э6 Э7	0	
1.19	Управление продажами в телемаркетинге /Ср/	7	12	ПК-1.3	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э5 Э6 Э7	0	
1.20	Зачет /ИКР/	7	0,2	ПК-2.3	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э5 Э6 Э7	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы к зачету:

1. Экономическая сущность и содержание продаж в системе маркетинга.
2. Виды и типы продаж.
3. Консультационные продажи и условия их реализации.
4. Личные продажи и концепция маркетинга.
5. Структура и содержание этапов процесса продаж товарной продукции.
6. Основные профессионально-личностные качества продавца.
7. Основные типы специалистов по продажам, уровень их профессионализма.
8. Классификация продавцов в зависимости от установки на процесс продажи.
9. Особенности продаж на промышленном и розничном рынках.
10.Содержание процесса управления продажами в системе маркетинга. Характеристика субъектов и объектов управления продажами.
11.Организация деятельности торговых представителей и вознаграждение за их работу.
12.Назначение и характеристики квот продажи.
13.Методы определения численности торгового персонала компании.
14.Мотивация как функция управления продажами. Программы мотивации торгового персонала.
15.Типы технологий продаж: обслуживание, агрессивное продвижение товара, спекулятивная продажа, консультативная продажа.
16.Психологические основы и применение технологии «Клиент-Эксперт».
17.Презентационная стратегии мотивирования покупателя
18.Коммуникативная стратегии мотивирования покупателя.
19.Управление взаимоотношениями с клиентами.
20.Программы лояльности: система управления отношениями с клиентами.
21.Работа с постоянными клиентами: общие правила и индивидуальный подход.
22.Разработка и внедрение стандартов обслуживания покупателей.
23.Основные понятия и история возникновения нейролингвистического программирования (НЛП).
24.Техники нейролингвистического программирования, используемые в процессе управления продажами.
25.Создание раппорта в процессе продажи.
26.Понятие модальности и ее роль в процессе общения с клиентами.
27.Диагностика клиента по каналам восприятия.
28.Классификация клиентов по шкале К.Г.Юнга.
29.Типология клиентов по Э. Берну.
30.Характер и его проявление при общении «продавец – покупатель».
31.Психодинамические свойства и особенности темперамента, влияющие на эффективность процесса управления продажами. Классификация клиентов по темпераменту.
32.Классификация клиентов по стереотипам поведения.
33.Диагностика типологических особенностей клиента с выбором опти-мальной стратеги взаимодействия.
34.Типология проблемных клиентов.
35.Стадии установления контакта с покупателем.
36.Правила и факторы, способствующие установлению контакта с клиентом.
37.Роль невербальных каналов в процессе управления продажами.
38.Специфика вербального общения в работе продавца-консультанта.
39.Психологическая культура делового разговора и ее влияние на процесс управления продажами.
40.Общий психологический механизм формирования аттракции в процессе продажи.
41.Диагностика потребностей клиента. Основные типы вопросов для диагностики и выявления потребностей клиента.
42.Техники постановки вопросов в процессе выявления и подтверждения потребностей клиента.
43.Техники активного слушания.
44.Структура и содержание презентации товаров (услуг).
45.Эффективные методы организации и проведения презентации товаров (услуг).
46.Управление процессом продажи при работе с группой деловых партнеров.
47.Аргументация и убеждение клиента.
48.Природа сомнений и возражений клиентов, использование коммуникативных техник для их разрешения.
49.Классификация возражений клиента. Алгоритм работы с возражениями в активных продажах.
50.Подходы и техники работы с ценовыми возражениями.
51.Анатомия конфликта, формы и виды конфликтов.
52.Типы конфликтных личностей. Способы и приемы взаимодействия с проблемными клиентами.
53.Стратегии поведения менеджера по продажам при разрешении межличностных конфликтов.
54.Способы работы с рекламациями и претензиями клиентов.
55.Ценовые переговоры: правила эффективного обсуждения цены.
56.Приемы обоснования цены. Техники изменения восприятия цены.
57.Приемы успешного завершения процесса продажи.
58.Использование телемаркетинга для эффективного управления продажами. Основные техники продаж по телефону, некоторые ограничения.
59.Правила и приемы ведения разговора по телефону. Входящие звонки.
60.Проблемы морального и этического характера в управлении продажами.

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация студентов проводится преподавателями, ведущими практические занятия по дисциплине в форме оценивания доклада.

Доклад должен включать введение, основную часть и заключение.
Введение должно содержать обоснование актуальности выбранной темы, краткую характеристику современного состояния рассматриваемого вопроса.
Указываются цель и задачи работы, объект исследования, выполненные разработки и элементы новизны, привнесенные в процессе написания работы. Перечисляются проблемы, которые необходимо решить в рамках выбранной темы.
Основная часть доклада должна содержать вопросы, предусмотренные в плане работы. Описываются теоретические положения, раскрывающие сущность рассматриваемой проблемы, анализируются собранные материалы, характеризующие практическую сторону объекта исследования. Этот раздел работы следует иллюстрировать таблицами, схемами (диаграммами), фотографиями, проспектами и другими материалами.
В заключении должны быть отражены выводы и предложения, полученные в результате предшествующей работы. Их следует формулировать четко и по пунктам.
Список литературы включает составленный в алфавитном порядке перечень современных законодательных и нормативных актов, актуальной учебной, научной литературы, научных статей, статистических сборников и прочих использованных источников за последние три года.
Темы докладов:
1 Понятие и сущность технологии продаж.
2 Личные продажи: понятие и особенности.
3 Классификация продаж.
4 Система управления продажами.
5 Типология покупателей.
6 Этапы процесса личной продажи.
7 Подготовка к продаже.
8 Презентация продукта.
9 Основные принципы проведения презентации.
10 Работа с возражениями клиентов.
11 Общий алгоритм обработки возражений.
12 Методы продажи.
13 Способы урегулирования конфликтных ситуаций в сфере сервиса.
14 Мерчандайзинг как технология продаж.
15 Концепция мерчандайзинга.
16 Телефонные коммуникации в сервисе.
17 Информационные технологии в розничных продажах.
18 Послепродажное обслуживание и формирование лояльности потребителей.
19 Этапы совершения покупки.
20 Техника задавания вопросов SPIN.
Перечень теоретических тем контрольной работы
1 Продажа как система. Пять этапов продажи.
2 Потребности, мотивы, интересы клиентов. Методы выявления потребностей.
3 Виды возражений. Классификация возражений. Методы «преодоления» возражений.
4 Трудности, возникающие при завершении сделки. Альтернативные приемы завершение сделки.
5 Особенности продажи по телефону. Специфика вербальной и невербальной коммуникации в телефонных продажах.
6 Формы мотивации и стимулирования специалистов сферы продаж.
7 Возражения клиентов в процессе продаж и приёмы работы с ними.
8 Имидж специалиста по продажам
9 Профессиональная этика специалиста по продажам
10 Визуальная экспресс-диагностика психологических качеств клиента в процессе продаж.
11 Система оценки персонала в отделе продаж.
12 Презентация коммерческого предложения.
13 Специфика телефонного общения и телефонных продаж.
14 Презентация товара и услуг по телефону.
15 Особенности работы с разными типами клиентов.
16 Выяснение потребностей и мотивов клиента. Искусство задавать вопросы.
17 Эффективные приемы завершения продаж
18 Искусство нравиться людям или как сразу расположить к себе собеседника в процессе продаж.
19 Продажа, как интенсивный диалог продавца и покупателя.
20 Основные этапы телефонных продаж.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Курс лекций, практические задания, комплект тестов, темы докладов, вопросы к зачету

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Земляк С. В., Гусарова О.М.	Управление продажами: Учебник	Москва: Вузовский учебник, 2017	http://znanium.com/go.php?id=754663
Л1.2	Лукич Р. М	Управление продажами	Москва: Альпина Паблишер, 2017	http://www.iprbookshop.ru/68019.html
Л1.3	Голова А. Г.	Управление продажами: Учебник	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017	http://znanium.com/go.php?id=414918

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Кузнецов И.Н.	Управление продажами	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013	http://znanium.com/go.php?id=430322
Л2.2	Джоббер Д., Ланкастер Дж.	Продажи и управление продажами: Учебное пособие для вузов	Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2015	http://www.iprbookshop.ru/52666.html

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu
Л3.2	Дрёмова, Ю. Г., Букова, А. А.	Управление продажами. Практические ситуации для анализа: учебное пособие для студентов направления подготовки 38.04.02. «менеджмент»	Москва: Научный консультант, 2018	http://www.iprbookshop.ru/80801.html

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Управление продажами Лукич Р. М Москва: Альпина Паблишер 2017 Управление продажами 216 с.
Э2	Управление продажами Учебник Голова А. Г. Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К" 2017 280 с.
Э3	Управление продажами Учебник Земляк С. В., Гусарова О.М. Москва: Вузовский учебник 2017 300 с.
Э4	Продажи и управление продажами Учебное пособие для вузов Джоббер Д., Ланкастер Дж. Москва: ЮНИТИ-ДАНА 2015 Продажи и управление продажами 621 с.
Э5	Управление продажами Кузнецов И.Н. Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К" 2013 492 с.
Э6	Управление продажами. Практические ситуации для анализа Учебное пособие для студентов направления подготовки 38.04.02. «Менеджмент» Дрёмова Ю. Г., Букова А. А. Москва: Научный консультант 2018 60 с.
Э7	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете метод. указания ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ 2018
Э8	

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации (специализированная мебель, технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные));
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций (специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet).

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.

В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Основы духовной культуры

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Общеобразовательные дисциплины**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 36
самостоятельная работа 71,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	4		Итого	
Недель	16 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	36	36	36	36
Сам. работа	71,8	71,8	71,8	71,8
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.филос.н., декан МТФ, С.В. Гринева _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент» , Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К» , Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины

Основы духовной культуры

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Общеобразовательные дисциплины

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент В.Л. Кудашина

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент В.Л. Кудашина

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент В.Л. Кудашина

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2023 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент В.Л. Кудашина

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Общеобразовательные дисциплины

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой к.филол.н., доцент В.Л. Кудашина

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Формирование духовно-нравственной культуры, рассмотрение культурообразующей роли Православия для России, раскрытие духовных основ отечественной культуры.
1.2	Развитие потребности в познании культурно-исторических ценностей, стимулирование творческой активности.
1.3	Воспитание чувства патриотизма, причастности к историческому прошлому и настоящему своей малой родины, а также потребности в служении на благо Отечества.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	ФТД
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплина входит в базовую часть цикла гуманитарных, социальных и экономических дисциплин образовательной программы бакалавра. Обучающийся должен иметь знания в объеме среднего (полного) общего образования, а также из уже изученных дисциплин ОПОП:
2.1.2	Культура устной и письменной речи
2.1.3	Психология личности и группы
2.1.4	Фольклорно-этнографическое наследие России
2.1.5	Философия
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Управление имиджем и организация деловых переговоров
2.2.2	Профессиональная этика и этикет
2.2.3	Организация обслуживания
2.2.4	Правовое обеспечение профессиональной деятельности

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-6.2: Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания: основы самоанализа и самооценки собственных знаний и умений; методы саморегулирования для личностного развития и профессионального роста; основные принципы человеческого существования: толерантности, диалога и сотрудничества; основные этно-социальные и культурно-религиозные типы и их особенности
Уровень 2	общие, не структурированные знания: основы самоанализа и самооценки собственных знаний и умений; методы саморегулирования для личностного развития и профессионального роста; основные принципы человеческого существования: толерантности, диалога и сотрудничества; основные этно-социальные и культурно-религиозные типы и их особенности
Уровень 3	сформированные системные знания: основы самоанализа и самооценки собственных знаний и умений; методы саморегулирования для личностного развития и профессионального роста; основные принципы человеческого существования: толерантности, диалога и сотрудничества; основные этно-социальные и культурно-религиозные типы и их особенности
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения применять самоанализ и самооценку собственных знаний и умений для определения приоритетов при построении траектории личностного развития и профессионального роста; выявлять особенности взаимодействия в поликультурном пространстве
Уровень 2	частично сформированные умения применять самоанализ и самооценку собственных знаний и умений для определения приоритетов при построении траектории личностного развития и профессионального роста; выявлять особенности взаимодействия в поликультурном пространстве
Уровень 3	сформированные умения применять самоанализ и самооценку собственных знаний и умений для определения приоритетов при построении траектории личностного развития и профессионального роста; выявлять особенности взаимодействия в поликультурном пространстве
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированными навыками управления своим временем при выстраивании и реализации траектории саморазвития; методами анализа и оценки собственных знаний и умений при выборе приоритетов личностного развития и профессионального роста; технологиями организации взаимодействия в поликультурном пространстве
Уровень 2	частично сформированными навыками управления своим временем при выстраивании и реализации траектории саморазвития; методами анализа и оценки собственных знаний и умений при выборе приоритетов личностного развития и профессионального роста; технологиями организации взаимодействия в поликультурном пространстве

Уровень 3	сформированными навыками управления своим временем при выстраивании и реализации траектории саморазвития; методами анализа и оценки собственных знаний и умений при выборе приоритетов личностного развития и профессионального роста; технологиями организации взаимодействия в поликультурном пространстве

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	содержание и смысл основных культурологических понятий в контексте христианского мировоззрения
3.1.2	христианские нормы нравственности
3.1.3	культурно-исторические ценности
3.2	**Уметь:**
3.2.1	анализировать социально-значимые процессы и явления
3.2.2	развивать чувство внутренней свободы
3.2.3	способность к объективной самооценке
3.3	**Владеть:**
3.3.1	культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, систематизации,постановке целей и выбору путей их достижения
3.3.2	способностью ответственно участвовать в общественно-политической жизни
3.3.3	целостной системой научных знаний об окружающем мире

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Духовная культура: понятие, проблемы, принципы. /Лек/	4	2	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	
1.2	Основные подходы к изучению религий. /Пр/	4	2	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	
1.3	История религиоведческих концепций. /Ср/	4	6	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э8 Э9 Э10	0	
1.4	Христианство: конфессии, учение и история. /Лек/	4	2	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э10	0	

1.5	Основы христианского вероучения. /Пр/	4	2	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э10	0	
1.6	Христианские религиозные праздники. /Ср/	4	4	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э10	0	
1.7	Православие как культурообразующая религия России. /Лек/	4	2	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э10	0	
1.8	Организационная структура православной церкви. /Пр/	4	2	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э10	0	
1.9	Церковная реформа и раскол. сектанство в русском православии. /Ср/	4	4	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э10	0	
1.10	Православная культура. Библия. /Лек/	4	2	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э10	0	
1.11	Русские пословицы и поговорки, в основу которых положены библейские тексты и церковно-исторические мотивы. /Пр/	4	2	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э10	0	
1.12	Отечественные литературные произведения XX в., в которых затрагивается библейская тематика. /Ср/	4	6	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э10	0	

1.13	Школы иконописи. /Лек/	4	2	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э10	0	
1.14	Фреска. Русские иконописцы XIV - XVII вв. /Пр/	4	2	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э10	0	
1.15	Особенности иконной живописи: символика, перспективы, цвет и свет. /Ср/	4	6	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э10	0	
1.16	Национальные религиозные праздники. /Лек/	4	2	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э10	0	
1.17	Пост в церковной традиции. /Пр/	4	2	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э10	0	
1.18	Двунадесятые праздники Православной Церкви. /Ср/	4	4	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э10	0	
1.19	Религиозные секты современности. /Лек/	4	2	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э10	0	
1.20	Современные религиозные учения. /Пр/	4	2	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э10	0	

1.21	Причины возникновения протестантизма. /Ср/	4	4	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э10	0	
1.22	Ислам: история и идеи. /Лек/	4	2	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э10	0	
1.23	Основные религиозные догматы ислама. /Пр/	4	2	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э10	0	
1.24	Мусульманские религиозные праздники. /Ср/	4	6	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э10	0	
1.25	Основы духовной культуры стран Востока и ее представленность в России. /Лек/	4	2	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э10	0	
1.26	Буддизм и джайнизм: общее и особенное. /Пр/	4	2	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э10	0	
1.27	Основные идеи философии индуизма. /Ср/	4	5	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э10	0	
1.28	Подготовка к экзамену. /Экзамен/	4	26,8	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э8 Э9 Э10	0	

1.29	Прием экзамена. /ИКР/	4	0,2	УК-6.2	Л1.1 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. История христианства.
2. Возникновение христианства. Вопрос об историчности Христа.
3. Христианство и иудаизм.
4. Становление христианства.
5. Распространение христианства на территории Римской империи.
6. Основы христианского вероучения.
7. Концепция Бога в христианстве.
8. Основные религиозные догматы христианства.
9. Священное Писание христианства.
10. Обрядовая практика христианства.
11. Христианские религиозные праздники.
12. Духовность и религиозная ситуация в современной России и мире.
13. Нетрадиционные религиозные культы.
14. Свободомыслие и религия.
15. Духовная культура: понятие, проблемы, принципы.
16. Культура, духовная культура: определение понятий.
17. Религия как феномен духовной культуры.
18. История религиоведческих концепций.
19. Методы исследования современного религиоведения.
20. Структура современных религий.
21. Православие как культурообразующая религия России.
22. Христианская церковь на территории Византийской империи.
23. Крещение Руси.
24. Краткая история Русской православной церкви.
25. Церковная реформа и раскол. Сектантство в русском православии
26. Русское православие в XVIII—XX вв.
27. Особенности православного вероучения.
28. Организационная структура православной церкви.
29. Этимологии слова «Библия».
30. Понятие «Завет». Виды Заветов в библейском тексте.
31. Славянский перевод Священного Писания.
32. Понятие об «Острожской Библии».
33. Русские пословицы и поговорки, в основу которых положены библейские тексты и церковно-исторические мотивы.
34. Отечественные литературные произведения XX в., в которых затрагивается библейская тематика.
35. Национальные религиозные праздники.
36. Значение Юлианского и Григорианского календаря в современном православном мире.
37. Двунадесятые праздники Православной Церкви.
38. История праздника Богоявления.
39. Пост в церковной традиции.
40. Смысл празднования Масляной недели в русской традиции.
41. Сущность сектанства.
42. Религиозные секты современности.
43. Ислам: история и идеи.
44. Возникновение ислама.
45. Священное Писание ислама.
46. Священное Предание ислама.
47. Человек, Вселенная, Бог в исламе.
48. Основные религиозные догматы ислама.
49. Социальная и обрядовая практика ислама.
50. Мусульманские религиозные праздники.
51. Основы духовной культуры стран Востока и ее представленность в России.
52. Специфика духовной культуры стран Востока.
53. Основные идеи философии индуизма.
54. Буддизм и джайнизм: общее и особенное.

55. Даосизм и конфуцианство.

5.2. Темы письменных работ

1. Механизм формирования духовно-нравственной культуры.
2. Культурообразующая роль Православия для России.
3. Соотношение религии и других сфер деятельности человека.
4. Проблема соотношения веры и знания в религии.
5. Мировоззренческие отличия язычества и монотеизма.
6. Сравнительная характеристика первобытного и современного язычества.
7. Сравнительная характеристика первобытного язычества и язычества эпохи цивилизаций.
8. Проблема характеристики религиозной психологии.
9. Православные религиоведческие доктрины.
10. Католические религиоведческие доктрины.
11. Протестантские религиоведческие доктрины.
12. Философско-сциентистские религиоведческие доктрины.
13. Сравнительная характеристика пантеизма и политеизма в язычестве.
14. Сравнительная характеристика монотеистических религиозных доктрин.
15. Сущность христианского миросозерцания.
16. Особенности понятия «Церковь» в разных христианских конфессиях.
17. Православное понимание человека.
18. Символика храма в христианстве.
19. Современное состояние ислама.
20. Проблема христианских и мусульманских взаимоотношений.
21. Проблема тоталитарного сектанства и пути ее разрешения.
22. Проблема религиозного ренессанса в исламе.
23. Современная религиозная ситуация в мире.
24. Проблема влияния религии на общественную структуру.
25. Религиозная этика и социальная структура.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов (оценочных средств) по дисциплине прилагается.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Вопросы для проведения текущего контроля, тесты, реферат, ситуационные задания, вопросы для проведения промежуточной аттестации.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	А.С. Веремчук, Е.Г. Тихомирова	КУЛЬТУРОЛОГИЯ. ИСТОРИЯ КУЛЬТУРЫ: учебное пособие	, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/kulturologiya-istoriya-kultury
Л1.2	Мамонтов А. С., Морослин П. В., Мамонтов С. П., Григорьев Н. Ю.	Культурология: Учебник Для СПО	Москва: Юрайт, 2019	https://urait.ru/bcode/430883
Л1.3	Гнедич П. П.	История искусств	Москва: Директ-Медиа, 2012	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=36374
Л1.4	Суслова, Т. И.	Культурология: учебное пособие	Томск: Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, Эль Контент, 2012	http://www.iprbookshop.ru/13888.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Багдасарьян Н. Г.	Культурология: Учебник и практикум Для СПО	Москва: Юрайт, 2019	https://urait.ru/bcode/430855
Л2.2	Лобазова О. Ф.	Религиоведение: Учебник	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018	http://znanium.com/catalog/document?id=108075
Л2.3	Сенюткина О.Н., Шиманская О.К.	Культура. Религия. Толерантность. Культурология: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018	http://znanium.com/go.php?id=924451
Л2.4	Гацунаев, К. Н., Молокова, Т. А.	Культурология: учебное пособие	Москва: Московский государственный строительный университет, ЭБС АСВ, 2012	http://www.iprbookshop.ru/16379.html
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu
Л3.2	Садохин А. П., Грушевицкая Т. Г.	История мировой культуры: Учебное пособие для студентов высших учебных заведений	Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2012	http://www.iprbookshop.ru/34438.html
Л3.3	Акишина, А. Н., Именнова, Л. С.	Культурология: учебное пособие	Химки: Российская международная академия туризма, 2009	http://www.iprbookshop.ru/14283.html
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"				
Э1	Гнедич, П.П. История искусств / П.П. Гнедич. - Москва : Директ-Медиа, 2012. - 2832 с. - ISBN 978-5-9989-1813-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=36374			
Э2	Суслова, Т. И. Культурология [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. И. Суслова. — Электрон. текстовые данные. — Томск : Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, Эль Контент, 2012. — 122 c. — 978-5-4332-0039-5. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/13888.html			
Э3	Религиоведение / Лобазова О.Ф., - 8-е изд., испр. - М.:Дашков и К, 2018. - 468 с.: ISBN 978-5-394-02921-9 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/415310			
Э4	Гацунаев, К. Н. Культурология [Электронный ресурс] : учебное пособие / К. Н. Гацунаев ; под ред. Т. А. Молокова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Московский государственный строительный университет, ЭБС АСВ, 2012. — 112 c. — 978-5-7264-0615-2. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/16379.html			
Э5	Акишина, А. Н. Культурология [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Н. Акишина, Л. С. Именнова. — Электрон. текстовые данные. — Химки : Российская международная академия туризма, 2009. — 216 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14283.html			
Э6	Садохин, А. П. История мировой культуры [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений / А. П. Садохин, Т. Г. Грушевицкая. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. — 975 c. — 978-5-238-01847-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/34438.html			
Э7	Духовность, культура и гуманность. История и современность : монография / С. Т. Баранов, И. А. Бокачев, В. В. Василенко, И. И. Незнамова ; под редакцией С. Т. Баранов. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2017. — 176 c. — ISBN 978-5-9296-0887-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/75572.html			

Э8	Багновская, Н. М. Культурология : учебник / Н. М. Багновская. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 420 с. — ISBN 978-5-394-00963-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85222.html
Э9	Культурология : учебное пособие / под редакцией С. А. Хмелевской. — 2-е изд. — Москва, Саратов : ПЕР СЭ, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 143 с. — ISBN 978-5-4486-0884-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/88173.html
Э10	Никитин, В. Н. Религиоведение. Вероучения религий мира : учебное пособие / В. Н. Никитин, В. Л. Обухов. — Санкт-Петербург : ХИМИЗДАТ, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-93808-309-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/67362.html
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Microsoft Windows
6.3.1.2	Microsoft Office Word
6.3.1.3	Microsoft PowerPoint
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Культурология.рф https://kulturologia.ru/
6.3.2.2	Культуролог http://culturolog.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель, переносные технические средства для представления учебной информации.
7.2	Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций: специализированная мебель, компьютерная техника, с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Планирование и организация времени, необходимого для освоения дисциплины
Важным условием успешного освоения дисциплины является создание системы правильной организации труда, позволяющей распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком образовательного процесса. Большую помощь в этом может оказать составление плана работы на семестр, месяц, неделю, день. Следует осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Все задания к практическим занятиям, а также задания, вынесенные на самостоятельную работу, рекомендуется выполнять непосредственно после соответствующей темы лекционного курса, что способствует лучшему освоению материала, позволяет своевременно выявить и устранить «пробелы» в знаниях, систематизировать ранее пройденный материал, на его основе приступить к овладению новыми знаниями и навыками. Система обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций и практических занятий), работа на которых обладает определенной спецификой.

Методические рекомендации по освоению лекционного материала, подготовке к лекциям
Знакомство с дисциплиной происходит уже на первой лекции, где от обучающегося требуется не только внимание, но и самостоятельное оформление конспекта. При работе с конспектом лекций необходимо учитывать тот фактор, что одни лекции дают ответы на конкретные вопросы темы, другие – лишь выявляют взаимосвязи между явлениями, помогая студенту понять глубинные процессы развития изучаемого предмета как в истории, так и в настоящее время. Конспектирование лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность обучающегося. Конспект должен содержать существенные положения – не следует стремиться записать дословно всю лекцию. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные моменты. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения. Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор (список рекомендованной литературы по дисциплине приведен в рабочей программе дисциплины). На лекциях преподаватель рассматривает вопросы программы курса, составленной в соответствии с государственным образовательным стандартом. Вследствие недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удается осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу обучающихся, рекомендуя ту или иную литературу. Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо изучать материалы лекций, используя конспекты и учебные пособия. Во время самостоятельной проработки лекционного материала особое внимание следует уделять возникшим вопросам, непонятным терминам, спорным точкам зрения. Подобные моменты следует выделить или выписать отдельно для дальнейшего обсуждения на

семинарском (практическом) занятии. В случае необходимости следует обращаться к преподавателю за консультацией. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям
Подготовку к каждому практическому занятию обучающийся должен начинать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции,
а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к данной теме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо
выучить и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса. Результат такой работы должен проявиться в способности обучающегося свободно ответить на теоретические вопросы дисциплины, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и успешной подготовке к иным средствам текущего контроля и промежуточной аттестации. В процессе подготовки к практическим занятиям обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал вследствие лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Таким образом, успешная организация времени по освоению дисциплины во многом зависит от наличия у студента умения самоорганизовывать себя и своё время для выполнения предложенных домашних заданий. При этом алгоритм подготовки будет следующим: 1 этап – поиск в литературе теоретической информации на предложенные преподавателем вопросы; 2 этап – осмысление полученной информации, освоение терминов и понятий; 3 этап – составление плана ответа на каждый вопрос; 4 этап – поиск примеров по данной проблематике (тестов, игр, упражнений и др.). В процессе изучения данной дисциплины учитывается посещаемость занятий, оценивается активность студентов на каждом занятии при обсуждении теоретических вопросов, а также качество и своевременность подготовки теоретических материалов, творческих заданий и презентаций, рефератов. Для успешного овладения дисциплиной необходимо выполнять следующие требования: 1) посещать все занятия, т.к. весь тематический материал взаимосвязан между собой и теоретического овладения пропущенного недостаточно для качественного усвоения; 2) все рассматриваемые на занятиях вопросы обязательно фиксировать в отдельную тетрадь; 3) обязательно выполнять все домашние задания; 4) проявлять активность на занятиях и при подготовке, т.к. конечный результат овладения содержанием дисциплины необходим, в первую очередь, самому обучающемуся.

Методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся
Самостоятельная работа обучающегося по изучению учебной дисциплины является важным условием освоения учебного материала и формирования компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. В процессе самостоятельной работы обучающийся развивает свои аналитические способности, навыки самоорганизации, вырабатывает привычку систематического чтения и работы с литературой. При этом своевременная самостоятельная работа обучающегося позволяет минимизировать затраты, в том числе и временные, по изучению учебного материала и добиваться прочного его усвоения. Важно понимать, что самостоятельная работа по изучению теоретического материала представляет собой достаточно сложный и напряженный труд. Вузовская практика позволяет выделить следующие формы самостоятельной работы обучающегося: формирование представления об основных понятиях и категориях, на которых базируется специальное знание; изучение научной и учебной литературы при подготовке к текущему контролю и промежуточной аттестации; сбор информации для выполнения учебных заданий, используя традиционные и современные источники (библиотечные фонды, ресурсы электронно-библиотечных систем, глобальные информационные сети); разработка теоретической концепции для выполнения учебных заданий на основе собранной информации, учитывая собственный социальный опыт; подготовка тезисов доклада или сообщения для участия в научных конференциях по актуальным проблемам. Исходными учебно-методическими документами в организации самостоятельной работы обучающегося являются рабочая программа учебной дисциплины, разработанная на кафедре в соответствии с действующим государственным образовательным стандартом, перечень учебных вопросов, научная и учебная литература, ключевые понятия и основные вопросы (проблемы), на которые необходимо обратить внимание в процессе самоподготовки.

Рекомендации по работе с литературой / подготовке реферата
Работу с литературой целесообразно начинать с изучения общих работ по теме, а также учебников и учебных пособий. Далее рекомендуется перейти к анализу монографий и статей, рассматривающих отдельные аспекты проблем, изучаемых в рамках курса, а также официальных материалов и неопубликованных документов (научно-исследовательские работы, диссертации), в которых могут содержаться основные вопросы изучаемой проблемы. Работу с источниками надо начинать с ознакомительного чтения, т.е. просмотреть текст, выделяя его структурные единицы. При ознакомительном чтении закладками отмечаются те страницы, которые требуют более внимательного изучения. В зависимости от результатов ознакомительного чтения выбирается дальнейший способ работы с источником. Если для разрешения поставленной задачи требуется изучение некоторых фрагментов текста, то используется метод выборочного чтения. Избранные фрагменты или весь текст (если он целиком имеет отношение к теме) требуют вдумчивого, неторопливого чтения с «мысленной проработкой» материала. Такое чтение предполагает выделение: 1) главного в тексте; 2) основных аргументов; 3) выводов. Особое внимание следует обратить на то, вытекает тезис из аргументов или нет. Необходимо также проанализировать, какие из утверждений автора носят проблематичный, гипотетический характер и уловить скрытые вопросы. Понятно, что умение таким образом работать с текстом приходит далеко не сразу. Наилучший способ научиться выделять главное в тексте, улавливать проблематичный характер утверждений, давать оценку авторской позиции – это сравнительное чтение,

в ходе которого обучающийся знакомится с различными мнениями по одному и тому же вопросу, сравнивает весомость и доказательность аргументов сторон и делает вывод о наибольшей убедительности той или иной позиции. Если в литературе встречаются разные точки зрения по тому или иному вопросу, нельзя их отвергать, не разобравшись. При наличии расхождений между авторами необходимо найти рациональное зерно у каждого из них, что позволит глубже усвоить предмет изучения и более критично оценивать изучаемые вопросы. Знакомясь с особыми позициями авторов, нужно определять их схожие суждения, аргументы, выводы, а затем сравнивать их между собой и применять из них ту, которая более убедительна. Следующим этапом работы с литературными источниками является создание конспектов, фиксирующих основные тезисы и аргументы. Можно делать записи на отдельных листах, которые потом легко систематизировать по отдельным темам изучаемого курса. Другой способ – это ведение тематических тетрадей-конспектов по одной какой-либо теме. Большие специальные работы монографического характера целесообразно конспектировать в отдельных тетрадях. Здесь важно вспомнить, что конспекты пишутся на одной стороне листа, с полями и достаточным для исправления и ремарок межстрочным расстоянием (эти правила соблюдаются для удобства редактирования). Если в конспектах приводятся цитаты, то непременно должно быть дано указание на источник (автор, название, выходные данные, № страницы). Впоследствии эта информации может быть использована при написании текста реферата или иного задания. Таким образом, при работе с источниками и литературой важно уметь: сопоставлять, сравнивать, классифицировать, группировать, систематизировать информацию в соответствии с определенной учебной задачей; обобщать полученную информацию, оценивать прослушанное и прочитанное; фиксировать основное содержание сообщений; формулировать устно и письменно основную идею сообщения; составлять план, формулировать тезисы; готовить и презентовать развернутые сообщения типа доклада; работать в разных режимах (индивидуально, в паре, в группе), взаимодействуя друг с другом; пользоваться реферативными и справочными материалами; обращаться за помощью, дополнительными разъяснениями к преподавателю; пользоваться лингвистической или контекстуальной догадкой, словарями различного характера, различного рода подсказками, опорами в тексте (ключевые слова, структура текста, предваряющая информация и др.); использовать при говорении и письме перифраз, синонимичные средства, слова-описания общих понятий, разъяснения, примеры, толкования, «словотворчество»; повторять или перефразировать реплику собеседника в подтверждении понимания его высказывания или вопроса.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Технологический институт сервиса (филиал) ДГТУ в г. Ставрополе
(ТИС (филиал) ДГТУ в г.Ставрополе)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____Е.А. Дрофа

_____ 2020 г.

Аксессуарный сервис на предприятиях питания

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**

Учебный план 4303012-20-2ТИС.plx
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 32
самостоятельная работа 75,8

Виды контроля в семестрах:
зачеты 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	6		Итого	
Недель	18			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	32	32	32	32
Сам. работа	75,8	75,8	75,8	75,8
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.э.н., доцент, Семенова Лилия Вячеславовна _____

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент», Г.Д. Попова _____

Директор ООО «МС-К», Сорокина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины
Аксессуарный сервис на предприятиях питания

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль "Сервис на предприятиях питания"
утвержденного учёным советом вуза от 24.04.2020 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Сервис

Протокол от 24.04.2020 № 8
Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой
__ _____ 2020 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2021 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2022 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2023 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Заведующий выпускающей кафедрой

_____2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от_____2024 г. № _
Зав. кафедрой д.т.н., профессор Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель курса – приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков по вопросам дизайна и эстетики организации процесса питания в соответствии с требованиями сервиса на предприятиях питания.
1.2	Задачи курса: формирование у студентов теоретических знаний и практических умений по организации аксессуарного сервиса на предприятиях питания;
1.3	овладение основными понятиями, терминами и определениями в области аксессуарного сервиса на предприятиях питания;
1.4	изучение форм и методов аксессуарного сервиса на предприятиях питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	ФТД
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Основы индустрии гостеприимства
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Дизайн и реклама услуг питания
2.2.2	Организация обслуживания в общественном питании

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-5.1: Использует организационно- управленческие инновации, связанные с новыми формами управления, видами услуг, более эффективными формами обслуживания	
Знать:	
Уровень 1	виды сервисных услуг и их отличия
Уровень 2	основы инновационной деятельности предприятий питания
Уровень 3	формы управления и новые виды услуг в сфере общепита
Уметь:	
Уровень 1	анализировать сервисные услуги предприятий питания
Уровень 2	находить организационно-управленческие инновации в сфере общепита
Уровень 3	применять новые формы акксесуарного сервиса на предприятиях питания
Владеть:	
Уровень 1	навыками поиска нововведений в аксессуарном сервисе
Уровень 2	приемами внедрения организационно-управленческих инноваций в аксессуарном сервисе
Уровень 3	механизмом расшерения эффективных видов услуг на предприятиях питания

ПК-1.3: Участвует в совершенствовании системы клиентских отношений	
Знать:	
Уровень 1	состояние рынка общественного питания в регионе
Уровень 2	систему клиентских отношений на предприятии питания
Уровень 3	методы совершенствования системы клиентских отношений
Уметь:	
Уровень 1	анализировать состояние регионального рынка общественного питания
Уровень 2	планировать расширение клиентской базы за счет совершенствования отношений
Уровень 3	применять методы совершенствования системы клиентских отношений
Владеть:	
Уровень 1	навыками поиска нововведений в аксессуарном сервисе
Уровень 2	приемами внедрения организационно-управленческих инноваций в аксессуарном сервисе
Уровень 3	механизмом расшерения эффективных видов услуг на предприятиях питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности
3.1.2	состояние рынка общественного питания в регионе
3.1.3	систему клиентских отношений на предприятии питания
3.1.4	методы совершенствования системы клиентских отношений

3.2	**Уметь:**
3.2.1	выделять и учитывать основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности
3.2.2	анализировать состояние регионального рынка общественного питания
3.2.3	планировать расширение клиентской базы за счет совершенствования отношений
3.2.4	применять методы совершенствования системы клиентских отношений
3.3	**Владеть:**
3.3.1	основными психологическими особенностями потребителя в процессе сервисной деятельности.
3.3.2	навыками поиска нововведений в аксессуарном сервисе
3.3.3	приемами внедрения организационно-управленческих инноваций в аксессуарном сервисе
3.3.4	механизмом расширения эффективных видов услуг на предприятиях питания
3.3.5	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Практ. подг.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Характеристика столовой посуды и приборов (интерактивная лекция) /Лек/	6	2	ПК-1.3 ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.2	Изучение посуды и столовых приборов /Пр/	6	2	ПК-1.3 ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.3	Исторические предпосылки развития сервиса /Ср/	6	10	ПК-1.3 ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.4	Предметы сервировки /Лек/	6	2	ПК-1.3 ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.5	Правила сервировки стола (анализ практической ситуации) /Пр/	6	2	ПК-1.3 ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.6	Питание: его основы и принципы организации /Ср/	6	8	ПК-1.3 ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.7	История и особенности сервировки стола /Лек/	6	2	ПК-1.3 ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.8	Особенности тканевых салфеток (анализ практической ситуации) /Пр/	6	2	ПК-1.3 ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.9	Характеристика и классификация предприятий питания /Ср/	6	10	ПК-1.3 ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.10	Особенности сочетания дизайна, стиля, сервировки и аксессуаров /Лек/	6	2	ПК-1.3 ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.11	Оформление кувертных карточек для стола (анализ практической ситуации) /Пр/	6	2	ПК-1.3 ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.12	Характеристика посуды и аксессуаров предприятий питания /Ср/	6	8	ПК-1.3 ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.13	Аксессуары /Лек/	6	2	ПК-1.3 ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.14	Декорирование свечей /Пр/	6	2	ПК-1.3 ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.15	Сервировка стола: классификация и характеристика вариантов /Ср/	6	10	ПК-1.3 ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.16	Праздничная сервировка /Лек/	6	2	ПК-1.3 ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.17	Декорирование бокалов /Пр/	6	2	ПК-1.3 ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.18	Нормы, правила, эстетические требования дизайна, стиля, сервировки и аксессуаров /Ср/	6	10	ПК-1.3 ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.19	Аксессуарное содержание предприятий питания /Лек/	6	2	ПК-1.3 ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.20	Изготовление аксессуаров из цветов для праздничного стола /Пр/	6	2	ПК-1.3 ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.21	Историко-временное развитие и изменения аксессуаров и предметов /Ср/	6	10	ПК-1.3 ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.22	Аксессуарный сервис кофейни /Лек/	6	2	ПК-1.3 ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.23	Оформление декоративной композиции цветов /Пр/	6	2	ПК-1.3 ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.24	Требования, предъявляемые к сотрудникам предприятий питания /Ср/	6	2	ПК-1.3 ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.25	Самостоятельная проработка разделов, работа в библиотеке, подготовка к текущему контролю /Ср/	6	7,8	ПК-1.3 ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.26	Сдача зачета по дисциплине /ИКР/	6	0,2	ПК-1.3 ПК-5.1	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в устной форме по вопросам.
Вопросы к зачету:
1. Классификация и требования к посуде.
2. Характеристика фарфоровой и фаянсовой посуды.
3. Характеристика керамической посуды.
4. Характеристика стеклянной и хрустальной посуды: виды, назначение, емкость.
5. Характеристика мерной посуды.
6. Характеристика металлической посуды: виды, назначение. Уход за металлической посудой.
7. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика.
8. Деревянная и пластиковая посуда, приборы: виды, назначение.
9. Столовое белье: виды, назначение.
10. Посуда для подачи закусок, салатов, первых и вторых блюд.
11. Посуда для подачи десерта, фруктов и кондитерских изделий.
12. Посуда для подачи напитков.
13. История сервировки.
14. Рецепты сервировки функционального ресторана.
15. Особенности концептуальных заведений.
16. Использование нескольких «базовых» сервировок.
17. Смешанная сервировка.
18. Гармония хаоса классического ресторана.
19. «Неправильный» стиль.
20. Национальный колорит.
21. Восточные мотивы.
22. Свечи как украшение стола.
23. Цветочный этикет.
24. Украшения стола и приборы для специй.
25. Сервировка стола на день рождения.
26. Сервировка стола детского дня рождения.
27. Сервировка стола на День святого Валентина.
28. Сервировка свадебного стола.
29. Сервировка стола на Новый год и рождество.
30. Тематическая сервировка.
31. Факторы, определяющие аксессуарное содержание предприятия питания.
32. Компоненты, формирующие аксессуарное содержание предприятия питания.
33. Аксессуарное содержание ресторана мексиканской кухни.
34. Факторы, влияющие на качество аксессуарного сервиса кофейни.
35. Свойства материала, используемого для аксессуарного сервиса кофейни.
36. Современные направления развития аксессуарного сервиса.
37. Анализ структуры и вида аксессуаров кофейни.

5.2. Темы письменных работ

Текущая аттестация разбита на два блока. В первом блоке в рамках текущей аттестации студентами выполняется реферат. Выбор темы осуществляется в соответствии с номером списка группы. Максимальное количество – 17 баллов.

Примерные темы реферата
1. Оборудование для окон. Виды тканей. Аксессуары.
2. Столовое белье. Профессиональный текстиль. Признаки качества.
3. Униформа как средство мотивации. Требования к униформе. Стандарты внешнего вида.
4. Столовая посуда. Технологические пробы.
5. Сырье для изготовления столовых приборов
6. Дополнительные аксессуары для сервировки.
7. Барные аксессуары.
8. Исследование функциональных и эргономических свойств мебели
9. Исследование и анализ текстильных волокон различного происхождения. Сравнительная характеристика тканей для декора окон.
10. Исследование компонентов столового белья и анализ составления заявки в бельевую.
11. Исследование компонентов униформы. Процесс создания униформы.
12. Исследование особенностей производства столовых приборов, анализ порядка расчета столовой посуды и приборов.
13. Разнообразие дизайна стульев.
14. Выбор стульев, столов.
15. Шторы на практике.
16. Столовое белье. Снабжение, количество.
17. Униформа: выбор, заказ, уход.
18. Ресторанная посуда, столовые приборы.
Для подготовки презентации к реферату, обучающемуся необходимо использовать Power Point. Количество слайдов презентации к реферату – не более 10.
Контрольная работа выполняется студентами во втором блоке текущей аттестации.
Она состоит из двух частей: практической ситуации и тестовой работы.
Практические (ситуационные) задания (Часть 1).
Задача №1. Зарисуйте схему сервировки стола к завтраку с указанием посуды, бокалов и столовых приборов.
Задача №2. Зарисуйте схему сервировки стола к обеду с указанием посуды, бокалов и столовых приборов.
Задача №3. Зарисуйте схему сервировки стола к ужину с указанием посуды, бокалов и столовых приборов.
Задача №4. Сложите и представьте тканевую салфетку для сервировки стола способом «Шлейф».
Задача №5. Сложите и представьте тканевую салфетку для сервировки стола способом «Лилия».
Тестовые задания (Часть 2)
1. Металлические кулеры —:
1) предназначены для подачи десертных блюд (мороженое, крем, взбитые сливки и др.);
2) это приборы для специй и приправ;
3) предназначены для охлаждения напитков и подачи их к столу (для шампанского).
2. Для поддержания в горячем состоянии вторых блюд, подаваемых клиенту, применяется:
1) баранчики;
2) кассероле;
3) мармитница.
3. Для изысканного французского блюда из улиток, подаваемого с белым сухим вином, применяется:
1) эскарготница;
2) крюшонница;
3) салатница.
4. Для смеси белого столового вина с ромом или коньяком, в которую добавляют свежие фрукты, сахар, иногда шампанское предлагается:
1) пашотница;
2) креманка;
3) кокотница.
5. Для приготовления и подачи кофе по-восточному применяется:
1) турка;
2) чайник;
3) кофейник.
6. Где находятся салфетки перед началом застолья?
1) на тарелках;
2) справа от тарелок;
3) лежат на сиденьях стульев.
7. Садясь за праздничный стол, куда нужно класть салфетку:
1) нужно класть рядом с тарелкой;
2) нужно класть на колени;
3) нужно заправлять за воротник.
8. Нужны ли цветы на праздничном столе?
1) цветы обязательны, и чем больше и пышнее букеты, тем лучше;
2) цветы желательны, но в небольших, компактных букетах;
3) цветы на столе только мешают.
9. Где по правилам сервировки должны лежать ложки?
1) столовая ложка - справа от ножей, десертная и чайная - за тарелкой параллельно краю стола;
2) столовая и десертная ложки - за тарелкой параллельно краю стола, чайная ложка - справа от ножей;
3) за тарелкой параллельно краю стола.

10. Что нужно делать во время обеда:
1) нужно следить за тем, чтобы руки ни в коем случае не лежали на столе;
2) нужно положить локти на стол;
3) нужно стараться, чтобы только кисти рук лежали на столе.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по дисциплине прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Конспект лекций, задания для практических работ, самостоятельные работы в форме реферата, ситуационных задач и тестовых заданий, вопросы к зачету.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Федцов В. Г.	Культура ресторанного сервиса: учебное пособие	Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450740

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Пасько, О. В., Бураковская, Н. В., Кулагина, Е. В., Маевский, Д. П.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие	Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014	http://www.iprbookshop.ru/26711.html
Л2.2	Преображенская, В. Н.	Украшение бутылок, бокалов и свечей	Москва: РИПОЛ классик, 2012	http://www.iprbookshop.ru/70947.html
Л2.3	Милл Р. К., Клебче Г. А.	Управление рестораном: учебник	Москва: Юнити, 2015	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117538

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215
Э2	Пасько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина ; под ред. Д. П. Маевский. — Электрон. текстовые данные. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. — 211 c.
Э3	Милл, Р.К. Управление рестораном : учебник / Р.К. Милл ; ред. Г.А. Клебче. - 3-е изд. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 536 с.

Э4	Преображенская, В. Н. Украшение бутылок, бокалов и свечей [Электронный ресурс] / В. Н. Преображенская. — Электрон. текстовые данные. — М. : РИПОЛ классик, 2012. — 260 c.
Э5	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете : методические указания. – Ростов-на -Дону : Донской гос. тех. ун-т, 2018. – 24 с
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus;
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа:http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	- Учебная аудитория для проведения лабораторных работ, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования оборудовано: специализированная мебель; набор посуды; компьютерная техника, в том числе: ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные);
7.2	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащена: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: телевизор SAMSUNG N409, проектор BENQ, ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран DINON;
7.3	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций оборудовано: специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины включают рекомендации по подготовке к практическим занятиям, организации самостоятельной работы.
В процессе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, индивидуальные консультации (контроль самостоятельной работы обучающихся). В ходе лекций рассматриваются основные понятия, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания обучающихся по рассмотренной на лекциях тематике, формируются навыки и умения по усвоению закрепленных за дисциплиной компетенций. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся может проводиться во внеаудиторное время, на учебных занятиях, производственной практике, при выполнении курсовых и дипломных работ. Учебными планами предусматривается объём самостоятельной работы в часах. Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к лекциям и практическим занятиям, а также подготовку доклада по определенной тематике. Подготовка к лекции включает в себя предварительное знакомство обучающегося с основными и проблемными вопросами лекции на основе информативных материалов – учебника, учебного пособия и дополнительной литературы для более глубокого освоения теоретического курса. В ходе чтения лекции обучающийся ведет конспект и дополнительно отмечает те вопросы лекции, которые требуют уточнений и дополнений. Часть вопросов, выносимых на контроль и не отраженных в лекциях, обучающийся должен изучать самостоятельно. Подготовка к практическим занятиям требует предварительной проработки рекомендуемых информационных источников и тем лекционных занятий для компетентного подхода к выполнению работ. Текущий контроль (только по очной форме обучения) предполагает начисление баллов за выполнение различных видов работ. Результаты текущего контроля подводятся по шкале балльно - рейтинговой системы. Регламент балльно – рейтинговой системы определен Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся». Если обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы, это является основанием для автоматического выставления зачета. Промежуточный контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Должность: директор ТИС (филиал) ДГТУ
Владелец сертификата: Дрофа Елена Александровна
Срок действия сертификата с 23.12.2020г. по 23.12.2025г.