

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

ПРИНЯТО

Решением Ученого совета
ФГБОУ ВО «ЛГПУ»

от «25» декабря 2023 г.
Протокол № 6

УТВЕРЖДЕНО

Приказом ректора
ФГБОУ ВО «ЛГПУ»

от «24» декабря 2023 г.
№ 263-РД

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки

44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Профиль

Технология и организация общественного питания

Квалификации

бакалавр

Форма обучения

очная, заочная

Луганск, 2023

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования разработана в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), ФГОС ВО по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.02.2018 г. № 124 (с изменениями и дополнениями) и Профессиональным стандартом, утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта» от 22.09.2021 г. № 652н.

ОПОП ВО по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», и профилю «Технология и организация общественного питания» разработана кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Разработчики ОПОП ВО:

1. Руководитель образовательной программы –

Киреева Елена Ивановна, заведующий кафедрой технологий производства и профессионального образования, кандидат технических наук, доцент

«15» 12 2023 г.


(подпись)

2. Авершина Анастасия Сергеевна, доцент кафедры технологий производства и профессионального образования, кандидат технических наук, доцент

«15» 12 2023 г.


(подпись)

3. Жуева Александра Геннадиевна, старший преподаватель кафедры технологий производства и профессионального образования, кандидат педагогических наук

«15» 12 2023 г.


(подпись)

4. Титова Елена Александровна, старший преподаватель кафедры технологий производства и профессионального образования, кандидат педагогических наук

«15» 12 2023 г.


(подпись)

Рассмотрена на заседании кафедры технологий производства и профессионального образования.

Протокол от «5» 12 2023 г. № 6

Заведующий кафедрой технологий производства и профессионального образования


(подпись)

Е.И. Киреева

ОПОП ВО разработана при участии руководителя иной организации (специалиста-практика) – заместителя директора по учебно-производственной работе ГБОУ СПО ЛО «Лужанский

колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»


(подпись)

Е.В. Петрова

Одобрена Ученым советом института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Протокол от «12» 12 2023 г. № 5

Председатель Ученого совета института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий


(подпись)

Е.Е. Горбенко

Рекомендована Комиссией по экспертизе ОПОП ВО

Протокол от «19» 12 2023 г. № 1

Председатель В.В. Савенков


(подпись)

Согласована

Проректор по научно-педагогической работе (учебной)


(подпись)

Е.Н. Дятлова

«20» декабря 2023 г.

Аннотация основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Раздел	Содержание
Код	44.03.04
Направление подготовки / специальность	Профессиональное обучение (по отраслям)
Направленность (профиль) / специализация / программа магистратуры	Технология и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная, заочная
Срок освоения ОПОП ВО	очная форма обучения – 4 года; заочная форма обучения – 4 года 6 месяцев
Трудоемкость ОПОП ВО (в з.е.)	240 з.е.
Требования к абитуриенту	Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем общем образовании или среднем профессиональном образовании, и в соответствии с правилами приема, сдать необходимые вступительные испытания и (или) Единый государственный экзамен (ЕГЭ) и других документов, признаваемых в качестве результатов вступительных экзаменов.
Области и сферы профессиональной деятельности	01 Образование и наука (в сфере профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования)
Типы задач профессиональной деятельности	педагогический; методический.
Сетевая форма	нет
Практика	При реализации ОПОП ВО предусматриваются следующие виды практик: – научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (учебная); – эксплуатационная практика (учебная); – педагогическая практика (по профилю) (производственная); – педагогическая практика (производственная); – технологическая практика (проектно-технологическая практика) (учебная); – научно-исследовательская работа (производственная);

	<ul style="list-style-type: none"> – педагогическая практика (кураторство) (производственная); – практика в учреждениях среднего профессионального образования (производственная); – ознакомительная практика (практикум в учебных мастерских) (учебная); – преддипломная практика; – профессионально-квалификационная практика (учебная).
Компетенции	<p>УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10;</p> <p>ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ОПК-8, ОПК-9;</p> <p>ПК-1, ПК-2, ПК-3.</p>
Государственная итоговая аттестация	Подготовка и сдача государственного экзамена; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.
Возможность продолжения обучения	Магистратура
Руководитель ОПОП ВО	Киреева Е.И., заведующий кафедрой технологий производства и профессионального образования

Руководитель ОПОП ВО


(подпись)

Е.И. Киреева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	7
1.1. Нормативные документы для разработки ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» и профилю «Технология и организация общественного питания»	7
1.2. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования (бакалавриат)	8
1.2.1. Цель образовательной программы бакалавриата	8
1.2.2. Формы обучения	8
1.2.3. Срок освоения образовательной программы бакалавриата	8
1.2.4. Трудоемкость ОПОП ВО бакалавриата	9
1.2.5. Квалификация	9
1.2.6. Язык обучения	9
1.2.7. Требования к абитуриенту	9
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	9
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	9
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	9
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	10
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника	10
2.5. Перечень профессиональных стандартов	11
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО	12
3.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижений	12
3.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижений	16
3.3 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижений	23
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО	25
4.1. Учебный план и календарный учебный график подготовки бакалавра	25
4.2. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин	25

- 4.3. Аннотации программ учебных и производственных практик
- 4.4. Аннотация рабочей программы факультативной дисциплины

5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

- 5.1. Научно-педагогические кадры, обеспечивающие учебный процесс
- 5.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса
- 5.3. Фактическое учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

6. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ВО

- 7.1. Характеристика фондов оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации
- 7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников

8. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

Приложение А. Учебный план и календарный учебный график подготовки бакалавра

Приложение Б. Кадровое обеспечение ОПОП ВО

Приложение В. Программа государственной итоговой аттестации

Приложение Г. Рабочая программа воспитания

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативные документы для разработки ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» и профилю «Технология и организация общественного питания».

Нормативную правовую базу разработки ОПОП бакалавриата составляют:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.02.2018 № 124;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. №613н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 г. № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 6 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (с изменениями и дополнениями);

Постановление Правительства Российской Федерации от 14.01.2022 № 3 «Об утверждении Положения о государственной аккредитации образовательной деятельности и о признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации и отдельного положения акта Правительства Российской Федерации»;

Нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации;

Приказ Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный педагогический университет» от 10 мая 2023 г. № 222-ОД «Об утверждении Положения о разработке основных профессиональных образовательных программ высшего образования»;

Устав Университета;

Локальные нормативные правовые акты ФГБОУ ВО «ЛГПУ».

1.2. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования (бакалавриат)

1.2.1. Цель образовательной программы бакалавриата – формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», профиль подготовки «Технология и организация общественного питания», а также развитие у студентов необходимых личностных качеств (целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, коммуникативности, толерантности, общей культуры), позволяющих реализовать сформированные компетенции в профессиональной деятельности.

1.2.2. Формы обучения

Обучение по программе бакалавриата осуществляется в очной и заочной формах обучения

1.2.3. Срок освоения образовательной программы бакалавриата.

Срок освоения образовательной программы бакалавриата (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

– в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года;

– в заочной форме обучения увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения;

– при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы

обучения.

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении – не более 80 з.е.

1.2.4. Трудоемкость ОПОП ВО бакалавриата

Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы высшего образования составляет 240 зачетных единиц (далее – з.е.), вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

1.2.5. Квалификация. В результате освоения обучающимся ОПОП ВО, ему присваивается квалификация «бакалавр».

1.2.6. Язык обучения.

Программа бакалавриата реализуется на государственном языке Российской Федерации – на русском языке.

1.2.7. Требования к абитуриенту.

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем общем образовании или среднем профессиональном образовании, и в соответствии с правилами приема, сдать необходимые вступительные испытания и (или) Единый государственный экзамен (ЕГЭ).

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее – выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сфере профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) в сферах профессиональной

деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются участники и средства реализации целостного образовательного процесса в образовательных организациях среднего профессионального и дополнительного профессионального образования, включающие учебно-курсовую сеть предприятий и организаций по подготовке, переподготовке и повышению квалификации рабочих, служащих и специалистов среднего звена, а также службу занятости населения

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих видов:

- педагогический;
- методический.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Основные задачи профессиональной деятельности выпускника приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Сопоставление основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Виды задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или область знаний)
01 Образование и наука (в сфере профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования)	Педагогический	Организация учебной и (или) учебно-производственной деятельности обучающихся по освоению учебных предметов, курсов, дисциплин, профессиональных модулей программ профессионального обучения СПО и (или) ДПП	– процесс обучения, воспитания, развития обучающихся СПО, ДПО; – процесс проектирования программ профессионального обучения, программ профессионального образования и (или) ДПП
		Организация совместной и индивидуальной воспитательной деятельности обучающихся по программам профессионального обучения, СПО и (или) ДПП, в том числе с особыми образовательными потребностями	
	Методический	Организационно-педагогическое	– процесс

		сопровождение методической деятельности преподавателей и мастеров производственного обучения	проектирования программ профессионального обучения, программ профессионального образования и (или) ДПП
--	--	--	--

2.5. Перечень профессиональных стандартов

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
01.003 Профессиональный стандарт «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»	А	Преподавание по дополнительным общеобразовательным программам	6	Организация деятельности учащихся, направленной на освоение дополнительной общеобразовательной программы	A/01.6	6.1
				Организация досуговой деятельности учащихся в процессе реализации дополнительной общеобразовательной программы	A02.6	6.1
				Педагогический контроль и оценка освоения дополнительной общеобразовательной программы	A/04.6	6.1
				Разработка программно-методического обеспечения реализации дополнительной образовательной программы	A/05.6	6.2
	В	Организационно-методическое обеспечение реализации дополнительных общеобразовательных программ	6	Организация и проведение исследований рынка услуг дополнительного образования детей и взрослых	B/01.6	6.3
				Организационно-педагогическое сопровождение методической деятельности педагогов дополнительного образования	B/02.6	6.3
				Мониторинг и оценка качества реализации педагогами дополнительных общеобразовательных программ	B/03.6	6.3
	С	Организационно-педагогическое обеспечение реализации дополнительных общеобразовательных программ	6	Организация и проведение массовых досуговых мероприятий	C/01.6	6.2
				Организационно-педагогическое обеспечение развития социального партнерства и продвижения услуг дополнительного образования детей и взрослых	C/02.6	6.3
				Организация дополнительного образования детей и взрослых по одному или нескольким направлениям деятельности	C/03.6	6.3

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО

Результаты освоения ОПОП бакалавриата определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и профессионально значимые качества личности в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

3.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижений

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Демонстрирует знания основных источников и методов поиска информации, необходимой для решения поставленных задач, законов и форм логически правильного мышления, основ теории аргументации, сущности и основных принципов системного подхода; УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленных задач и критически ее анализировать; применяет методы критического анализа и синтеза информации, необходимой для решения поставленных задач; применяет законы логики и основы теории аргументации при осуществлении критического анализа и синтеза информации, необходимой для решения поставленных задач; грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки; отличает факты от мнений, интерпретаций и оценок; применяет методы системного подхода при решении поставленных задач; УК-1.3. Владеет методами системного и критического мышления
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм,	УК-2.1. Демонстрирует знания основных положений теории государства и права, законодательных и нормативных документов; основных этических ограничений, принятых в обществе; основных понятий, методов выработки, принятия и обоснования решений задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; методов выбора оптимального решения задач;

	имеющихся ресурсов и ограничений	<p>УК-2.2. Формулирует цели, определяет круг задач в рамках поставленной цели; формулирует исходные данные задачи с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; осуществляет поиск оптимальных способов решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;</p> <p>УК-2.3. Демонстрирует навыки соблюдения норм права и учета этических ограничений, принятых в обществе</p>
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>УК-3.1. Демонстрирует знания правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия; основных видов коммуникаций; основ психологии командной работы, социальной психологии групп;</p> <p>УК-3.2. Оценивает собственные поведенческие проявления и индивидуально-личностные особенности в командной работе; взаимодействует с членами команды для достижения цели работы; соотносит свои поступки с нормами права и этики;</p> <p>УК-3.3. Способен применять приемы эффективного социального взаимодействия и способы их правовой и этической оценки; коммуникативные навыки</p>
Коммуникация	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p>УК-4.1. Демонстрирует знания нормативных, коммуникативных, этических аспектов устной и письменной речи; функционально-смысловых типов текста, принципов стилистической дифференциации государственного языка в официально-деловом жанре в их устной и письменной разновидностях; языковых характеристик типов текстов и речевых жанров, реализуемых в различных функциональных стилях (официально-деловом, обиходном) в их устной и письменной разновидностях; профессиональной лексики иностранного языка, правил переводов профессиональных текстов;</p> <p>УК-4.2. Ведет беседу, аргументированную дискуссию по изученным темам, используя соответствующие лексические единицы и клише, и другие необходимые средства выражения фактической информации, соблюдая правила коммуникативного поведения; анализирует и создает тексты разных стилей в зависимости от сферы общения;</p> <p>УК-4.3. Владеет устными и письменными речевыми жанрами; принципами создания текстов разных</p>

		<p>функционально-смысловых типов; общими правилами оформления документов различных типов на государственном и иностранных языках; иностранным языком в объеме, необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников; письменным аргументированным изложением собственной точки зрения; навыками использования словарей и справочников</p>
Межкультурное взаимодействие	<p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>УК-5.1. Демонстрирует знания особенностей различных эпох всеобщей истории и истории России, факторов многовекторности исторического развития общества; природы и динамики социальной структуры общества, социальных институтов, социальных конфликтов; форм морали в современном обществе и их исторические корни; основных направлений философской мысли;</p> <p>УК-5.2. Применяет знания особенностей межкультурного взаимодействия в практической деятельности; критически осмысливает и формирует собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни с учетом их культурно-исторической обусловленности;</p> <p>УК-5.3. Способен к взаимодействию и толерантному поведению в условиях культурного, религиозного, этнического, социального многообразия современного общества</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.1. Демонстрирует знания закономерностей становления и развития личности; механизмов, принципов и закономерностей процессов самоорганизации, самообразования и саморазвития; теории тайм-менеджмента;</p> <p>УК-6.2. Ставит цели и устанавливает приоритеты собственного профессионально-карьерного развития с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществляет самоанализ и рефлексию собственного жизненного и профессионального пути;</p> <p>УК-6.3. Способен к применению методик саморегуляции эмоционально-психологических состояний в различных условиях деятельности, приемов самооценки уровня развития своих индивидуально-психологических особенностей; технологий проектирования профессионально-карьерного развития; способов планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности; технологий тайм-менеджмента</p>

<p>Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)</p>	<p>УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>УК-7.1. Демонстрирует знания роли и места физической культуры и спорта в жизни и развитии человека; средств, методов и принципов физической культуры и спорта; основ организации и ведения здорового образа жизни; основ организации самостоятельных занятий физической культурой;</p> <p>УК-7.2. Проводит оценку уровня здоровья; выстраивает индивидуальную программу сохранения, укрепления и развития здоровья с учетом индивидуально-типологических особенностей организма; планирует и организует систему самостоятельных занятий физической культурой;</p> <p>УК-7.3. Владеет навыками сохранения, укрепления и развития здоровья, совершенствования физических качеств; методиками оценки уровня здоровья; методикой построения индивидуальных программ сохранения, укрепления и развития здоровья с учетом индивидуально-типологических особенностей организма; основами планирования и организации системы самостоятельных занятий физической культурой</p>
<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>УК-8.1. Демонстрирует знания мер ответственности педагогических работников за жизнь и здоровье обучающихся, находящихся под их руководством; способов защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; мер профилактики травматизма, инфекционных и неинфекционных заболеваний; основ безопасности, взаимодействия человека со средой обитания, основ физиологии и рациональных условий труда, последствий воздействия на человека опасных, вредных и поражающих факторов среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха; основ медицинских знаний и здорового образа жизни;</p> <p>УК-8.2. Создает здоровьесберегающую образовательную среду; обеспечивает охрану жизни и здоровья обучающихся и персонала; идентифицирует опасности; прогнозирует ход развития чрезвычайных ситуаций и дает оценку их последствиям; правильно оценивает ситуацию при различных видах отравлений, термических состояниях, травмах и оказывает доврачебную помощь;</p> <p>УК-8.3. Владеет правовыми, нормативно-техническими и организационными основами</p>

		безопасности жизнедеятельности; основными способами защиты человека от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; приемами по оказанию доврачебной помощи, навыками здорового образа жизни
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1. Знает и понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике УК-9.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-10.1. Анализирует и понимает сущность понятий экстремизма, терроризма, коррупционного поведения и их взаимосвязь с социально-экономическими условиями УК-10.2. Умеет анализировать и правильно применять правовые нормы о противодействии экстремизму, терроризму, коррупционному поведению в разных областях жизнедеятельности. УК-10.3. Владеет навыками социального взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма и коррупции в профессиональной деятельности.

3.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижений.

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Правовые и этические основы профессиональной деятельности	ОПК-1 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере образования и нормами профессиональной этики	ОПК-1.1. Демонстрирует знания структуры и содержания нормативных правовых актов и иных документов в области образования, защиты прав ребенка, государственной молодежной политики, обработки персональных данных, порядка деятельности и полномочий педагогических работников; оснований и мер ответственности, устанавливаемые нормативными актами уголовного, гражданского, административного права за причинение вреда жизни и здоровью обучающихся, за нарушение их прав и свобод, гарантированных государством; содержания

		<p>основных категорий профессиональной этики, специфику морально-нравственных аспектов педагогического труда;</p> <p>ОПК-1.2. Выстраивает педагогическую деятельность в соответствии международными документами, нормативными правовыми актами Российской Федерации и локальными нормативными актами образовательной организации; применяет нормы права и морали во взаимодействии с обучающимися, родителями (законными представителями), коллегами, социальными партнерами;</p> <p>ОПК-1.3. Использует методы поиска и анализа актов законодательства Российской Федерации и локальных нормативных актов образовательной организации и (или) организаций, осуществляющих обучение, которые регламентируют различные аспекты педагогической деятельности; методики диагностики (самодиагностики) и развития (саморазвития) правового и нравственного сознания педагога</p>
<p>Разработка основных и дополнительных образовательных программ</p>	<p>ОПК-2 Способен участвовать в разработке основных и дополнительных образовательных программ, разрабатывать отдельные их компоненты (в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>ОПК-2.1. Демонстрирует знания технологии и методов использования ИКТ в педагогической деятельности, применяемые при разработке основных и дополнительных образовательных программ; методических основ разработки и реализации отдельных компонентов основных и дополнительных образовательных программ, в том числе программно-методического обеспечения образовательного процесса;</p> <p>ОПК-2.2. Определяет содержание и структуру, порядок и условия организации образовательной деятельности на основании требований ФГОСов, ПС, Единого тарифно- квалификационного справочника работ и профессий рабочих, примерных (типовых) образовательных программ и запросов работодателей; соотносит учебно-методическую документацию с нормативными правовыми актами; осуществляет деятельность по разработке (обновлению) отдельных компонентов основных и дополнительных образовательных программ профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного профессионального образования с учетом нормативно-правовых, психолого-педагогических, проектно-методических и организационно-управленческих требований (в том числе с использованием ИКТ);</p>

		<p>ОПК-2.3. Проводит анализ ФГОСов, ПС, Квалификационных характеристик Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, примерных (типовых) образовательных программ и специальных (охраны труда, техники безопасности, санитарно-гигиенические и др.) требований, запросов работодателей и образовательных потребностей обучающихся; владеет методическими основами разработки и реализации отдельных компонентов основных и дополнительных образовательных программ профессионального обучения и(или) профессионального образования, и (или) дополнительных профессиональных программ (в том числе с использованием ИКТ)</p>
<p>Совместная и индивидуальная учебная и воспитательная деятельность обучающихся</p>	<p>ОПК-3 Способен организовывать совместную и индивидуальную учебную и воспитательную деятельность обучающихся, в том числе с особыми образовательными и потребностями, в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов</p>	<p>ОПК-3.1. Демонстрирует знания возрастных и психофизиологических особенностей обучающихся, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями; методов психолого-педагогической диагностики, выявления индивидуальных особенностей, потребностей обучающихся; нормативно-правовых, духовно- нравственных, психолого-педагогических, проектно- методических и организационно- управленческих аспектов организации воспитательной и учебной (учебно- профессиональной, проектной, исследовательской и иной) деятельности обучающихся (в том числе для обучающихся с особыми образовательными потребностями) в процессе реализации образовательных программ; ОПК-3.2. Выбирает и применяет методы психолого-педагогической диагностики с целью выявления индивидуальных особенностей, склонностей, интересов, потребностей, проблем, затруднений обучающихся, выявления одаренных обучающихся; реализовывает программы профессионального обучения и (или) профессионального образования, и (или) дополнительные профессиональные программы с учетом нормативно-правовых, психолого-педагогических, проектно-методических и организационно-управленческих требований (в том числе для обучающихся с особыми образовательными потребностями) в соответствии с требованиями ФГОСов и принципами инклюзивного образования; ОПК-3.3. Владеет методиками выбора и применения соответствующих возрастным и</p>

		психофизиологическим особенностям обучающихся форм и методов организации совместной и индивидуальной учебной и воспитательной деятельности обучающихся, в том числе с особыми образовательными потребностями; приемами педагогического общения
Построение воспитывающей образовательной среды	ОПК-4 Способен осуществлять духовно-нравственное воспитание обучающихся на основе базовых национальных ценностей	ОПК-4.1. Демонстрирует знания структуры и содержания высших духовных ценностей (индивидуально-личностных, семейных, национальных, общечеловеческих), духовно-нравственные принципы и норм; объектов духовно-нравственного воспитания личности; содержания, форм и методов организации учебной и внеучебной социально значимой развивающей деятельности по гражданско-патриотическому, духовно-нравственному, трудовому, экологическому, эстетическому, физическому воспитанию личности; ОПК-4.2. Диагностирует ценностно-смысловые, эмоционально-волевые, потребностно-мотивационные, интеллектуальные характеристики обучающихся; планирует и организует различные виды деятельности обучающихся (группы обучающихся) в целях гражданско-патриотического, духовно-нравственного, трудового, экологического, эстетического, физического воспитания; применяет технологии развития ценностно-смысловой сферы личности, опыта нравственных отношений, представлений об эталонах взаимодействия с людьми; ОПК-4.3. Владеет методикой разработки сценариев, программ, положений для творческих мероприятий, экскурсий, конкурсов, праздников и других учебных и внеучебных мероприятий, направленных на нравственное воспитание обучающихся
Контроль и оценка формирования результатов образования	ОПК-5 Способен осуществлять контроль и оценку формирования результатов образования обучающихся, выявлять и корректировать трудности в	ОПК-5.1. Демонстрирует знания педагогических, психологических и методических основ развития мотивации, организации и контроля результатов учебной деятельности на занятиях различного вида; норм педагогической этики, приемов педагогической поддержки обучающихся при проведении контрольно-оценочных мероприятий; общих подходов к контролю и оценке результатов профессионального образования и профессионального обучения, в том числе

	обучении	<p>освоения профессии (квалификации); требований нормативно-правовых актов в сфере образования, регламентирующих проведение промежуточной и итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования и (или) профессионального обучения, и (или) дополнительным профессиональным программам; типологии трудностей в обучении, способов их диагностики и психолого-педагогической коррекции; форм и методов организации оценочной деятельности обучающихся, развития у них навыков самооценки и самоанализа;</p> <p>ОПК-5.2. Выбирает, проектирует и применяет педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации контроля и оценки, применяет современные оценочные средства, обеспечивает объективность оценки, охраняет жизнь и здоровье обучающихся в процессе публичного представления результатов оценивания, в том числе при контроле и оценке освоения квалификации (компетенций); организывает оценочную деятельность обучающихся; выбирает и использует методы выявления и психолого-педагогической коррекции трудностей в обучении, в том числе при освоении профессии (квалификации) для различных категорий обучающихся;</p> <p>ОПК-5.3. Способен использовать методику разработки контрольно-измерительных и контрольно-оценочных средств, ориентированных на освоение квалификации (профессиональной компетенции), а также методику интерпретации результатов контроля и оценивания образовательных результатов</p>
Психолого-педагогические технологии в профессиональной деятельности	ОПК-6 Способен использовать психолого-педагогические технологии в профессиональной деятельности, необходимые для индивидуализации обучения, развития, воспитания, в том числе обучающихся с	<p>ОПК-6.1. Демонстрирует знания возрастных и психологических особенностей обучающихся, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями; методов психолого-педагогической диагностики, выявления индивидуальных особенностей, потребностей обучающихся; характеристик, особенностей применения психолого-педагогических технологий для индивидуализации обучения, развития и воспитания обучающихся, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями; ОПК-6.2. Выбирает и применяет</p>

	<p>особыми образовательным и потребностями</p>	<p>методы психолого-педагогической диагностики с целью выявления индивидуальных особенностей, склонностей, интересов, потребностей, проблем, затруднений обучающихся, выявления одаренных обучающихся; выбирает, адаптирует и применяет психолого-педагогические технологии для индивидуализации обучения, развития и воспитания обучающихся, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями; выбирает и применяет формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся с использованием современных технических средств обучения и образовательных технологий, в том числе использует дистанционные образовательные технологии, информационно-коммуникационные технологии, электронные образовательные и информационные ресурсы; организует участие обучающихся и родителей (законных представителей) в разработке индивидуальных образовательных маршрутов, учебных планов, проектов;</p> <p>ОПК-6.3. Способен применять методы анализа и интерпретации документации по результатам медико-социальной экспертизы, программ реабилитации инвалидов, программ социально-педагогической и социально- психологической, социокультурной реабилитации обучающихся, результатов психологической диагностики обучающихся; методы разработки (под руководством и (или) в группе специалистов более высокой квалификации) и реализации индивидуальных учебных планов, индивидуальных образовательных маршрутов, программ индивидуального развития и (или) программ коррекционной работы при обучении и воспитании обучающихся</p>
<p>Взаимодействие с участниками образовательных отношений</p>	<p>ОПК-7 Способен взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ</p>	<p>ОПК-7.1. Демонстрирует знания основ эффективного педагогического общения, риторики, методов и способов медиации, разрешения конфликтных ситуаций; основ организации учебной (учебно-производственной, практической) деятельности; особенностей работы с социально неадаптированными (дезадаптированными) обучающимися и их семьями; методов и форм взаимодействия с членами педагогического коллектива, представителями руководства организации, осуществляющей образовательную</p>

		<p>деятельность, социальными партнерами в процессе реализации образовательных программ; методик профессионального самоопределения, профессиональной адаптации и профессионального развития обучающихся; методик организации и проведения мероприятий для родителей (законных представителей) и с их участием;</p> <p>ОПК-7.2. Проводит индивидуальные и групповые встречи (консультации) с обучающимися и (или) их родителями(законными представителями) по вопросам профессионального самоопределения, профессионального развития и профессиональной адаптации; организует индивидуальную и коллективную образовательную деятельность с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся; устанавливает педагогически целесообразные взаимоотношения с обучающимися, использует вербальные и невербальные средства педагогической поддержки обучающихся, испытывающих затруднения в общении; использует средства формирования и развития организационной культуры обучающихся; координирует деятельность сотрудников образовательной организации и родителей (законных представителей), взаимодействует с руководством образовательной организации, социальными партнерами при решении задач обучения и воспитания обучающихся;</p> <p>ОПК-7.3. Применяет приемы достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов; техники и приемы эффективной коммуникации с обучающимся и группой обучающихся</p>
<p>Научные основы педагогической деятельности</p>	<p>ОПК-8 Способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний</p>	<p>ОПК-8.1. Демонстрирует знания о понятии, структуре, функции, цели педагогической деятельности, требованиях к современному преподавателю (мастеру производственного обучения); основах и технологиях организации учебно-профессиональной, научно-исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся;</p> <p>ОПК-8.2. Осуществляет поиск, анализ, интерпретацию научной информации и адаптирует ее к своей педагогической деятельности, использует профессиональные базы данных; применяет отечественный и</p>

		зарубежный опыт и научные достижения в педагогической деятельности; планирует, организовывает и осуществляет самообразование в психолого-педагогическом направлении, в области преподаваемой дисциплины (модуля) и (или) профессиональной деятельности; ОПК-8.3. Владеет основами проведения научно-исследовательской работы; приемами научной и специальной устной и письменной речи; приемами педагогической рефлексии и организации рефлексивной деятельности обучающихся
Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	ОПК-9. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-9.1. Демонстрирует знания цифровых технологий и связанных с ними продуктов и услуг в профессиональной деятельности ОПК-9.2. Использует понимание принципов работы современных информационных технологий при анализе и обработке профессиональных баз данных цифровой экономики ОПК-9.3. Применяет современные технические средства и информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности

3.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижений.

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Тип задач профессиональной деятельности: педагогический	
ПК-1 Способен использовать современные профессионально-педагогические технологии (в т.ч. креативные и инновационные), формы, средства и методы профессионального обучения и диагностики в процессе организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик	ПК-1.1 Знает: методические основы проектирования и применения профессионально-педагогических технологий (в т.ч. креативных и инновационных); формы, средства и методы профессионального обучения и диагностики, необходимые для организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик; электронные образовательные и информационные ресурсы, необходимые для организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик. ПК-1.2 Умеет: применять современные технические средства обучения и образовательные технологии, использовать дистанционные образовательные технологии, информационно-коммуникационные технологии, креативные технологии, электронные образовательные и информационные ресурсы с учетом особенностей преподаваемого учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики. ПК-1.3 Владеет: методикой проектирования и адаптации профессионально-педагогических технологий (в т.ч. креативных и

	инновационных), форм, средств и методов профессионального обучения и диагностики к условиям реализации программ СПО и (или) ДПП.
ПК-2 Способен выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельностью, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	<p>ПК-2.1 Знает: особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности.</p> <p>ПК-2.2 Умеет: выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</p> <p>ПК-2.3 Владеет: техникой выполнения трудовых операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики.</p>
Тип задач профессиональной деятельности: методический	
ПК-3 Способен осуществлять организационно-педагогическое сопровождение методической деятельности	<p>ПК-3.1 Знает методологические основы, теорию и практику, перспективные направления развития профессионального образования, и (или) ДПО, и (или) профессионального обучения; особенности проектирования образовательного процесса на основе компетентностного подхода; требования ФГОС СПО и профессиональных стандартов, примерные или типовые образовательные программы (в зависимости от образовательной программы); тенденции развития соответствующей области профессиональной деятельности; требования к ФГОС СПО, образовательным программам их компонентам, современным учебным и учебно-методическим пособиям, электронным образовательным ресурсам, иным методически материалам; подходы к разработке образовательных программ, учебно-методических материалов, обеспечивающих реализацию программ СПО, ДПП.</p> <p>ПК-3.2 Умеет осуществлять организационное, методическое и консультационное сопровождение разработки образовательных программ, учебно-методического обеспечения реализации программ СПО и (или) ДПП и (или) программ профессионального обучения; контролировать и оценивать качество разработанной программно-методической документации; организовывать экспертизу (рецензировать) образовательных программ профессионального обучения и (или) СПО и (или) ДПП и их учебно-методического обеспечения</p> <p>ПК-3.3 Владеет методикой проектирования образовательных программ, рабочих программ дисциплин (модулей), учебного, научно-методического и учебно-методического обеспечения программ профессионального обучения, и (или) СПО, и (или) ДПП; приемами профессионального общения; способами распространения позитивного опыта организации образовательного процесса, в том числе, с применением информационно-коммуникационных технологий</p>

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО

В соответствии с ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль подготовки «Технология и организация общественного питания» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом бакалавра с учетом профиля, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин, программами учебных и производственных практик, материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Учебный план и календарный учебный график подготовки бакалавра

В учебном плане отражаются сводные данные по бюджету времени, информации о теоретическом обучении, практиках и государственной итоговой аттестации на весь период обучения. К учебному плану прилагается календарный учебный график (*Приложение А*).

4.2. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.01.01 «История России»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой истории Отечества.

Основывается на базе дисциплин: «Всеобщая история», «История Отечества» (школьные курсы).

Является основой для изучения следующих дисциплин: «История и культура Донбасса», «История родного края».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование компетенций в области интегрированного курса истории как основы научного мировоззрения, гражданской позиции, способности воспринимать поликультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте.

Задачами освоения учебной дисциплины «История России» являются:

– приобретение научных знаний об основных методологических концепциях, изучения интегрированного курса истории, практического опыта работы с историческими источниками и их и научного анализа;

– овладение научными методами исторического исследования, позволяющими на основе собранного материала делать обобщающие выводы по изучаемой проблеме;

– формирование общих представлений об основных этапах исторического развития Российского государства, процессах, явлениях и наиболее значимых для исторической памяти россиян событий отечественной истории;

– развитие у студентов умения применять профессиональные знания на практике.

Дисциплина нацелена на формирование:

– универсальных компетенций (УК-5) выпускника.

Содержание дисциплины:**РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ВОПРОСЫ КУРСА.**

Тема 1. Введение в дисциплину «История России».

1. История как наука.

2. Хронологические и географические рамки курса Российской истории.

3. Географические рамки истории России.

РАЗДЕЛ 2. НАРОДЫ И ГОСУДАРСТВА НА ТЕРРИТОРИИ СОВРЕМЕННОЙ РОССИИ В ДРЕВНОСТИ. РУСЬ В IX – ПЕРВОЙ ТРЕТИ XIII в.

Тема 2. Период первобытнообщинного общества и древнейших цивилизаций.

Тема 3. Первые государственные образования на территории России в древности.

Тема 4. Великое переселение народов и племенные союзы восточных славян.

Тема 5. Древнерусская государственность: становление и развитие.

1. Русь в IX–X вв.

2. Русь в конце X–XII в.

РАЗДЕЛ 3. РУСЬ В XIII–XV вв.

Тема 6. Феодалная раздробленность и период ордынской зависимости в истории Руси.

Тема 7. Формирование единого Русского государства в XV в.

Тема 8. Древнерусская культура.

РАЗДЕЛ 4. РОССИЯ В XVI–XVII вв.

Тема 9. Россия в начале XVI в.

Тема 10. Эпоха Ивана IV Грозного.

Тема 11. Смутное время в России.

Тема 12. Россия в XVII в.

Тема 13. Культура России в XVI–XVII вв.

РАЗДЕЛ 5. РОССИЯ В XVIII в.

Тема 14. Россия в эпоху преобразований Петра I.

Тема 15. Эпоха «дворцовых переворотов». 1725–1762 гг.

Тема 16. Россия и мир во второй половине XVIII в. «Просвещенный абсолютизм» Екатерины II.

РАЗДЕЛ 6. РОССИЙСКАЯ ИМПЕРИЯ В XIX – НАЧАЛЕ XX в.

Тема 17. Россия первой четверти XIX в.

Тема 18. Россия второй четверти XIX в.

Тема 19. Россия и мир во второй половине XIX в.

Тема 20. Россия в начала XX века. Первая русская революция и Мировая война.

Тема 21. Культура в России XIX – начала XX в.

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

Тема 22. Великая Российская революция (1917–1922).

1. Великая российская революция (1917–1922). 1917 г: от Февраля к Октябрю.

2. Великая российская революция (1917–1922). Гражданская война.

Тема 23. Советский Союз в 1920-е–1930-е гг.

1. Советский Союз в годы НЭПа.

2. СССР в годы форсированной модернизации.

Тема 24. Великая Отечественная война 1941–1945 гг.

1. Начало Второй мировой и Великой Отечественной войны. Немецкий «Новый порядок» и движение «Сопротивления».

2. Коренной перелом и окончание Великой Отечественной и Второй мировой войны.

7.2. АПОГЕЙ И КРИЗИС СОВЕТСКОГО ОБЩЕСТВА 1945–1984 ГГ.

Тема 25. СССР в годы послевоенного переустройства мира и «позднего сталинизма» (1945–1953 гг.).

Тема 26. Советский Союз в период «оттепели» и «позднего социализма».

Тема 27. Период «перестройки» и распада СССР (1985–1991).

РАЗДЕЛ 8. СОВРЕМЕННАЯ РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ (1991–2022)

Тема 28. Российская Федерация в 1990-е гг.

Тема 29. Российская Федерация в начале XXI в.

Виды контроля по дисциплине: зачет с оценкой (2 семестр / 2 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4,0 зачетные единицы, 144 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (52 ч.), практические (64 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (24 ч.) и контроль (4 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (28 ч.), практические (32 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (80 ч.) и контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
Б1.О.01.02 «Философия»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в обязательную часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой философии.

Основывается на базе дисциплин: «Психология».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Социология».

Цели и задачи учебной дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины «Философия» – выработка у студентов представление о философии как способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования.

Задачами освоения учебной дисциплины «Философия» являются:

1. Формирование научного мировоззрения.
2. Способствование выработке навыков непредвзятой, многомерной оценки философских и научных течений, направлений и школ.
3. Развитие умения логично и ясно формулировать, излагать и аргументированно отстаивать собственное видение основных философских проблем.
4. Дать представление о новейших философских подходах к актуальным проблемам, вставшим перед человечеством в XXI в..
5. Формировать у студента желания и умение применять полученные философские знания в практике личной, в том числе профессиональной, интеллектуальной деятельности.

Дисциплина нацелена на формирование:

– универсальных компетенций (УК-1, УК-5) выпускника.

Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Философия и мировоззрение. Специфика, проблематика и структура философского знания. Философия и специфика философского знания. Философия и исследование мировоззренческих проблем средствами рационального мышления. Основные темы философских размышлений: мир и человек, сущность и содержание человеческого существования. Главные направления в философии. Роль философии в системе культуры. Философия и наука. Философия и искусство. Философия и религия. Философия и идеология.

Функции философии: мировоззренческая, гносеологическая, методологическая, аксиологическая, прагматическая и др. Сущность общечеловеческих ценностей в философии. Место и роль философии в современной общественной жизни.

Тема 2. Философия Древней Индии и Древнего Китая: основные мировоззренческие идеи. Предпосылки и особенности философии Древней Индии и Древнего Китая. Понимание соотношения человека и вселенной в восточной модели философствования. Различение действительного мира и мира страдания. Умозрительность как способ выявления действительности. «Веды» как один из основных источников изучения религиозно-философских представлений древнего индо-арийского общества. Закон кармы. Понятие сансары. «Упанишады». Религиозно-философские учения: джайнизм, чарвака, буддизм, индуизм. Зарождение философии в Древнем Китае. Учение об основе мира – две противоположные силы «янь» и «инь». Конфуцианство и даосизм. Влияние идей конфуцианства на социальную и культурную историю Китая. Мировоззренческое значение идей даосизма.

Тема 3. Античная философия. Космоцентризм античного мировоззрения. Специфика гераклитовской диалектики. Парменид: путь истины и путь мнения. Тождество бытия и мышления. Апоории Зенона. Немыслимость движения. Метод доказательства от противного. Древнегреческие атомисты (Левкипп и Демокрит). Решение проблемы соотношения необходимости и свободы. Антропологический переворот в античной философии классического периода. Софисты. Человек как мера всех вещей (Протагор). Сократ: диалектика, майевтика, ирония – аспекты сократовского метода. Платон. Идея как подлинное бытие, как прообраз единичных вещей. Система идей, идея блага. Материя как источник множественности и изменчивости. Диалектика Платона. Учение Платона о душе. Аристотель. Критика теории идей Платона. Первичная и вторичная сущность. Учение про энтелехию. Учение о душе. Философия поздней античности (скептицизм, стоицизм, эпикуреизм, неоплатонизм).

Тема 4. Философия Средневековья и Возрождения. Культурно-цивилизационные процессы на стыке античности и Средневековья (становление мировых религий, Библия и античное наследие). Теоцентризм средневековой философии. Формирование христианской догматики. Бог, человек и мир в христианской философии. Апологетика и патристика. А. Августин. Схоластика. Вера и разум. Философия Платона и Аристотеля как источник споров об универсалиях. Реализм, номинализм, концептуализм. Фома Аквинский. Мистика эпохи Средневековья. Европейское Возрождение как историческая эпоха. Гуманизм Петрарки и Л. Валлы. Мистический пантеизм Кузанского. Гносеология Кузанского: концепция ученого незнания. Дж. Бруно. Учение о бесконечности вселенной.

Тема 5. Западноевропейская философия Нового времени. Особенности эпохи Нового времени. Проблема метода в философии Нового времени. Механицизм как мировоззренческая установка Нового времени. Формирование

экспериментальной науки и гносеологической ориентации философии Нового времени. Полемика рационалистической и эмпирической тенденции в философии Нового времени. Дедуктивная и индуктивная методология. Ф. Бэкон и Р. Декарт. Концепция идолов познания, пути преодоления идолов. Р. Декарт о принципе сомнения, первичной достоверности познания и разуме в процессе познания. Проблемы существования внешнего мира. Учение о врожденных идеях. Ясность и четкость в качестве критериев истины. Рационализм о разуме как источнике знания и критерии его истинности. Учение Р. Декарта, Б. Спинозы, Лейбница о субстанции.

Тема 6. Философия Просвещения. Просвещение как идеология эпохи. Фундаментальные характеристики просветительской мысли: опора на собственный разум и программа очищения сознания от предрассудков. Французское Просвещение - наиболее радикальная и политизированная форма просветительской мысли. Просвещение и Французская революция. Специфика решения онтологических проблем. Деизм. Материалистические идеи в учениях Ж.-О. Ламетри, П. Гольбаха, Дидро. Гносеологическая проблематика в философии Просвещения. Общественно-политические идеалы Просвещения (Вольтер, Монтескье, Руссо).

Тема 7. Немецкая классическая философия. Главные проблемы и задачи немецкой классической философии. И. Кант: «Критика чистого разума» и «коперниканский переворот» в гносеологии. Понятие «априори» и «апостериори». Рассудок и разум. Феномены и ноумены. Антиномии чистого разума. Кант про возможности и границы чистого теоретического разума. Категорический императив как закон практического разума. Диалектика «Я» и не-«Я» в философии И. Г. Фихте. Абсолютный идеализм Ф. Шеллинга и Г. В. Ф. Гегеля. Понятие о «хитрости разума» в философии Гегеля. Гегель о тождестве мышления и бытия. Три момента развития мышления до своего абсолютного состояния (догматический, диалектический, спекулятивный). Место категорий «бытие», «сущность», «понятие» в гегелевской системе логики. Учение Гегеля об истине. История как процесс развития сознания человечества к способности собственного самоосознания. Антропологический материализм Л. Фейербаха.

Тема 8. Западноевропейская философия XIX-XX вв. Главные проблемы и тенденции философии XX в. Философские взгляды К. Маркса, Ф. Энгельса, В. И. Ленина: проблемы бытия–мышления, материи–сознания, материального–идеального, диалектики, отчуждения, материалистического понимания истории, коммунистического идеала. Позитивизм XIX в. Кризис классических идеалов ума и науки как духовная предпосылка иррационалистических течений в философии XIX-XX вв. Проблема рационального и иррационального. Иррационалистический и мистический подход в философском анализе (А. Шопенгауэр, Ф. Ницше, В. Дильтей). Философские проблемы психоанализа (З. Фрейд, К. Г. Юнг, Э. Фромм). «Экзистенциальная философия» и ее разновидности (С. Кьеркегор, М. Хайдеггер, А. Камю, Ж.-П. Сартр, К. Ясперс). Жизнь и смерть, смысл

существования, проблема свободы. Проблема знания и языка в философии. Неопозитивизм (Л. Виггенштейн, Р. Карнап, Б. Рассел), структурализм (К. Леви-Стросс, М. Фуко), герменевтика (Г. Гадамер, П. Риккерт, Т. Кун). Г. Маркузе и «новые левые». Постпозитивизм (К. Поппер, И. Лакатош, П. Фейерабенд). Феноменология. Э. Гуссерля: программа философии как «строгой науки». Понятие интенциональности сознания. Метод феноменологической редукции. Философская герменевтика. Г. Гадамер. Структурные методы в гуманитарных науках и философский структурализм. Философия постмодернизма (Бодрийяр, Льютар, Деррида, Фуко).

Тема 9. Отечественная философия: особенности и этапы развития. Характерные черты и периодизация русской философии. Мифологические представления восточных славян в дохристианский и языческий период. Мировоззренческие идеи Иллариона, Нестора, В. Мономаха, К. Туровского, Я. Мудрого. «Философия сердца» П. Юркевича. Учение об идее. Процесс познания и категория «сердца». Русское просвещение XVIII века. Славянофилы и западники. Русская религиозная философия XIX – начала XX веков (Владимир Соловьев, Николай Бердяев, Лев Шестов). Русский космизм. Русский марксизм. Немарксистская философия в СССР (Алексей Лосев, Мераб Мамардашвили).

Тема 10. Философская проблема бытия. Философский смысл проблемы бытия. Понятие бытия в философии. Понятие субстанции. Проблема соотношения бытия и сущности. Бытие и ничто. Основные уровни бытия (естественное, социальное, духовное). Бытие человека как фундаментальная проблема философии. Общественное и индивидуальное бытие. Бытие вещей, процессов и состояний природы.

Тема 11. Материя, движение, пространство и время. Материя как объективная реальность. Материя и сознание. Проблема самоорганизации материальных систем – одна из центральных проблем XX в. Синергетика (Г. Хакен, И. Пригожин) как новое мировоззрение. Миф линейного мышления. Мировоззренческий смысл понятия нелинейности. Новый образ детерминизма. Проблема движения, пространства и времени. Единство материи и движения. Движение и покой. Движение и развитие. Пространство и время как философские категории. Эволюция представлений о пространстве и времени.

Тема 12. Проблема сознания в философии. Сознание как необходимое условие воспроизводства человеческой культуры. Проблема возникновения сознания. Сознание и самосознание. Предметность и рефлексивность самосознания. Сознание и духовность. Мышление и речь, языковой символизм бытия. Интерсубъективная, диалогическая и игровая природа сознания. Общественное и индивидуальное сознание, их структура и взаимосвязь. Формы общественного сознания: политика, право, мораль, искусство, религия, их взаимосвязи. Проблема соотношения сознательного и бессознательного. Бессознательное в человеческом бытии.

Тема 13. Философские проблемы развития. Общая характеристика

диалектики. Диалектика как учение о всеобщем развитии. Историко-философские формы диалектики. Объективная и субъективная диалектика. Категории и принципы диалектики. Категории диалектики как формы познания универсальных связей бытия (единичное и общее, явление и сущность). Понятие связи. Структурные связи (часть и целое; элементы, структура и система, форма и содержание). Принцип системности. Связи детерминации (причина и следствие, случайность и необходимость, возможность и действительность). Диалектическое отрицание и синтез. Модификации диалектики в современных философских доктринах. Альтернативы диалектики. Направленность развития. Негативная диалектика Т. Адорно и Ж.-П. Сартра. Софистика и эклектика как разновидности метафизики.

Тема 14. Проблема познания в философии. Познание в контексте человеческого существования. Субъект и объект познания. Познание как отражение и познание как «конструирование» действительности. Чувственный опыт и рациональное мышление. Чувственное познание: ощущение, восприятие, воображение. Представление и понятие как формы рационального познания. Суждения и вывод. Творчество и интуиция. Знание и мнение, вера и убеждения. Классическое, неклассическое и постнеклассическое определение истины. Абсолютная и относительная истина. Критика скептицизма, агностицизма, догматизма и релятивизма. Истина и ценность.

Тема 15. Специфика научного познания мира. Наука как система знаний, как процесс получения нового знания, как социальный институт и как особая отрасль и особый аспект культуры. Специфика, уровни и формы научного познания. Классификация научного знания. Понятие метода и методологии. Система современного методологического знания и ее уровни. Философская, общенаучная и специальнаучная методологии, их основные субуровни. Методология науки. Своеобразие методологии социально-гуманитарного познания. Роль философии в методологии социально-гуманитарного познания.

Тема 16. Философские проблемы техники. Понятие техники, ее предназначение в жизни человека и общества. Основные этапы технического развития. Классификация техники и ее основные характеристики. Взаимосвязь науки и техники. Понятие научно-технического прогресса и научно-технической революции. Антропологические проблемы компьютерной техники. Взаимодействие человека и ЭВМ. Человек в информационно-виртуальной реальности. Влияние научно-технического прогресса на жизнь человека и общества.

Виды контроля по дисциплине: экзамен (4 семестр / 6 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (12 ч.), практические (24 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (45 ч.), контроль (27 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (4 ч.), практические (8 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (87 ч.), контроль (9 ч.).

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
Б1.О.01.03 «Экономика образования»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой экономики.

Основывается на базе дисциплин: в рамках школьной программы курсов обществознания, основ экономики, экономической географии, всемирной истории, информатики.

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Психология профессиональной деятельности», «Философия» и служит основой для дальнейшего освоения дисциплин гуманитарного цикла. Существует тесная междисциплинарная связь с правовыми, педагогическими, математическими, общекультурными учебными предметами.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – дать студентам базовую подготовку в области экономики образования, позволяющую ориентироваться в профессиональной деятельности, сформировать комплекс знаний, умений и навыков в принятии экономических, правовых и управленческих решений в системе образования.

Задачами освоения учебной дисциплины «Экономика образования» являются:

- дать необходимые теоретические знания в области экономики образования в условиях развития постиндустриального общества;
- изучить специфику производственных отношений и их взаимодействие с производительными силами, постичь особенности экономических категорий и действующих законов в сфере образования;
- познакомить с рядом направлений финансово-хозяйственной деятельности образовательных учреждений;
- дать слушателям последовательное и логичное изложение основных проблем и методов управления и финансирования образования;
- обосновать важность эффективного развития системы образования для успешного развития общества;
- привить практические навыки по использованию информационно-коммуникационных технологий в образовании и науке, а также в управлении образовательным учреждением.

Дисциплина нацелена на формирование:

– универсальных компетенций (УК-9) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Экономика образования как наука и учебная дисциплина.
Образование в современном мире

Тема 2. Хозяйственный механизм в образовании

Тема 3. Отношения собственности в образовании и организационно-правовые формы образовательных учреждений

Тема 4. Финансирование образования. Внебюджетные средства в образовании

Тема 5. Налогообложение в сфере образования

Тема 6. Образовательные услуги

Тема 7. Маркетинг в сфере образования

Тема 8. Организация труда и заработной платы в образовании

Виды контроля по дисциплине: зачет (1 семестр / 2 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (16 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (44 ч.) и контроль (4 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (6 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (60 ч.) и контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ**рабочей программы учебной дисциплины****Б1.О.01.04 «Нормативно-правовые основы профессиональной деятельности и антикоррупционное поведение»**

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой политических наук и регионалистики.

Основывается на базе уровня знаний в области права.

Является основой для дальнейшего освоения дисциплин профессиональной направленности.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – овладение студентами основами правового регулирования будущей профессиональной деятельности, а также формирование знаний в области антикоррупционной деятельности и навыков антикоррупционного поведения.

Задачами освоения учебной дисциплины «Нормативно-правовые основы профессиональной деятельности и антикоррупционное поведение» являются:

- формирование представлений у студентов о правовой системе Российской Федерации;
- понимание значения и функций права в формировании правового государства, укреплении законности и правопорядка в стране;
- формирование у обучающихся общего представления о сущности коррупции, ее формах, особенностях проявления в различных сферах жизни общества, причинах и социально опасных последствиях этого явления;
- развитие ценностно-нормативных качеств, способствующих формированию антикоррупционного поведения будущего специалиста.

Дисциплина нацелена на формирование:

- универсальных компетенций (УК-2, УК-10) выпускника.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Правовое регулирование образовательной деятельности

Тема 1. Конституционно-правовые основы профессиональной деятельности

Тема 2. Гражданско-правовые основы профессиональной деятельности

Тема 3. Трудовые правоотношения как основа профессиональной деятельности

Раздел 2. Политико-правовые механизмы и институты противодействия коррупции

Тема 4. Коррупция как социальное явление

Тема 5. Государственная политика по противодействию коррупции

Тема 6. Общая характеристика ответственности за коррупционные правонарушения

Тема 7. Антикоррупционное поведение в профессиональной деятельности

Виды контроля по дисциплине: зачет (3 семестр / 5 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (16 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (44 ч.) и контроль (4 ч.);

- для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (6 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (60 ч.) и контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.01.05 «Основы российской государственности»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой философии.

Основывается на базе дисциплин: «История», «Обществознание» (школьный

курс).

Является основой для изучения следующих дисциплин: «История России», «История родного края».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование у обучающихся системы знаний, навыков и компетенций, а также ценностей, правил и норм поведения, связанных с осознанием принадлежности к российскому обществу, развитием чувства патриотизма и гражданственности, формированием духовно-нравственного и культурного фундамента развитой и цельной личности, осознающей особенности исторического пути российского государства, самобытность его политической организации и сопряжение индивидуального достоинства и успеха с общественным прогрессом и политической стабильностью своей Родины.

Задачами освоения учебной дисциплины «Основы российской государственности» являются:

- представить историю России в её непрерывном цивилизационном измерении, отразить её наиболее значимые особенности, принципы и актуальные ориентиры;

- раскрыть ценностно-поведенческое содержание чувства гражданственности и патриотизма, неотделимого от развитого критического мышления, свободного развития личности и способности независимого суждения об актуальном политико-культурном контексте;

- рассмотреть фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представить их в актуальной и значимой перспективе, воспитывающей в гражданине гордость и сопричастность своей культуре и своему народу;

- представить ключевые смыслы, этические и мировоззренческие доктрины, сложившиеся внутри российской цивилизации и отражающие её многонациональный, многоконфессиональный и солидарный (общинный) характер;

- рассмотреть особенности современной политической организации российского общества, каузальную природу и специфику его актуальной трансформации, ценностное обеспечение традиционных институциональных решений и особую поливариантность взаимоотношений российского государства и общества в федеративном измерении;

- исследовать наиболее вероятные внешние и внутренние вызовы, стоящие перед лицом российской цивилизации и её государственностью в настоящий момент, обозначить ключевые сценарии её перспективного развития;

- обозначить фундаментальные ценностные принципы (константы) российской цивилизации (единство многообразия, суверенитет (сила и доверие), согласие и сотрудничество, любовь и ответственность, созидание и развитие), а также связанные между собой ценностные ориентиры российского

цивилизационного развития (такие как стабильность, миссия, ответственность и справедливость).

Дисциплина нацелена на формирование:

– универсальных компетенций (УК-5) выпускника.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Что такое Россия?

Раздел 2. Российское государство-цивилизация.

Раздел 3. Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации.

Раздел 4. Политическое устройство России.

Раздел 5. Вызовы будущего и развитие страны.

Виды контроля по дисциплине: зачет с оценкой (1 семестр / 1 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (20 ч.), практические (40 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (8 ч.) и контроль (4 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (6 ч.), практические (8 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (54 ч.) и контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.02.01 «Русский язык и культура речи»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой русского языкознания и коммуникативных технологий.

Основывается на базе дисциплин: школьного цикла (русский язык, литература, иностранный язык и др.).

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Иностранный язык», «Риторика», «Педагогическая риторика».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – ознакомить студентов с основными понятиями культуры речи как лингвистической дисциплины; дать представление о нормативных, коммуникативных и этических аспектах культуры речи; способствовать повышению уровня речевой компетенции в различных сферах профессиональной деятельности.

Задачами освоения учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» являются:

– дать студентам необходимые теоретические сведения по русскому языку и культуре речи;

- расширить и углубить лингвистическую подготовку, основываясь на ранее полученных знаниях в объеме школьной программы;

- способствовать развитию у студентов умения свободно и грамотно использовать языковые средства в сфере профессиональной и бытовой коммуникации: последовательно, логично, точно и выразительно излагать мысли в соответствии со стилем, жанром и условиями общения;

- познакомить с новыми тенденциями практики русского делового письма;

- сформировать представление об основном категориальном аппарате курса;

- способствовать повышению речевой культуры и грамотности студентов.

Дисциплина нацелена на формирование:

- универсальных компетенций (УК-3, УК-4) выпускника.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Культура письменной речи: систематизация и обобщение орфографических правил русского языка.

Раздел 2. Правописание гласных в корне.

Раздел 3. Правописание согласных в корне.

Раздел 4. Правописание приставок.

Раздел 5. Правописание служебных частей речи.

Раздел 6. Орфоэпические и акцентологические нормы русского языка.

Раздел 7. Лексические нормы русского языка.

Раздел 8. Морфологические нормы русского языка.

Раздел 9. Синтаксические нормы русского языка.

Раздел 10. Культура речи и её основные аспекты.

Раздел 11. Культура научной речи.

Раздел 12. Культура деловой речи.

Раздел 13. Речевой этикет устного делового общения.

Виды контроля по дисциплине: экзамен (2 семестр / 2 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4,0 зачетные единицы, 144 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (4 ч.), практические (44 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (69 ч.) и контроль (27 ч.);

- для заочной формы обучения: лекционные (0 ч.), практические (16 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (119 ч.) и контроль (9 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.02.02 «Иностранный язык»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой теории и практики перевода.

Основывается на базе дисциплин: школьного цикла (русский язык, литература, иностранный язык и др.).

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения», «Электротехника и основы электроники».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – сформировать у будущих специалистов способность применять профессионально ориентированную лексику и знания в области английской филологии в ситуациях коммуникативного взаимодействия на бытовом, профессиональном и научном уровнях.

Задачами освоения учебной дисциплины «Иностранный язык» являются:

– в процессе преподавания диагностировать уровень языковой подготовки студентов;

– обеспечить студентов теоретическими знаниями по разделам филологической подготовки (фонетика, грамматика, лексикология, синтаксис);

– создать условия для ликвидации студентами пробелов в языковой подготовке и творческой отработки соответствующих навыков;

– ознакомить студентов с профессионально ориентированной лексикой английского языка и создать условия для закрепления данной лексики в активном словаре студентов;

– способствовать формированию у будущих специалистов толерантного отношения к культуре англоязычных стран на основе сопоставления родной культуры с культурой страны изучаемого языка и выделения особенностей последней.

Дисциплина нацелена на формирование:

– универсальных компетенций (УК-4) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Seasons and weather.

Тема 2. Meals.

Тема 3. Free time activities.

Тема 4. My native City / Lugansk.

Тема 5. Travelling.

Тема 6. Foreign Languages in our Life.

Тема 7. Holidays and Traditions: Russia.

Тема 8. Holidays and Traditions: English-Speaking Countries.

Тема 9. English as a Language of International Communication.

Тема 10. Prominent personalities of Russia.

Тема 11. Prominent personalities of English-Speaking Countries.

Тема 12. My Future Career.

Тема 13. My Educational Establishment.

Тема 14. Education in Russia.

Тема 15. Education in the UK.

Тема 16. Education in the USA.

Виды контроля по дисциплине: экзамен (2 семестр / 2 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4,0 зачетные единицы, 144 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: практические (48 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (69 ч.) и контроль (27 ч.);

– для заочной формы обучения: практические (16 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (119 ч.) и контроль (9 ч.)

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.02.03 «Технологии цифрового образования»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой информационных образовательных технологий и систем.

Основывается на базе дисциплин базовой подготовки по информационным технологиям и навыкам владения современными вычислительными средствами.

Является основой при подготовке курсовых работ и выпускной квалификационной работы, выполнении научной студенческой работы.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – содействовать становлению профессиональной компетентности педагога через формирование целостного представления о роли информационных технологий в современной образовательной среде и педагогической деятельности на основе овладения их возможностями в решении педагогических задач, приобретение систематических знаний и практических навыков использования современных программных систем компьютерной математики.

Задачами освоения учебной дисциплины «Технологии цифрового образования» являются:

– обеспечить условия для усвоения студентами представлений о возможностях применения современных компьютерных технологий в сфере будущей профессиональной деятельности;

– сформировать представление о дидактических возможностях и особенностях использования современных информационных технологий в образовательной деятельности;

– сформировать практические навыки эффективного применения современных информационных и коммуникационных технологий в

образовательной деятельности;

- сформировать компетенции в области использования возможностей современных средств ИКТ в образовательной деятельности;

- обучить студентов использованию и применению средств ИКТ в профессиональной деятельности специалиста, работающего в системе образования;

- ознакомить с современными приемами и методами использования средств ИКТ при проведении разных видов учебных занятий, реализуемых в учебной и внеучебной деятельности.

Дисциплина нацелена на формирование:

- универсальных компетенций (УК-1);

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-2, ОПК-9) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Информатика, как наука. Предмет информатики. Взаимосвязь с другими науками. Понятие информационных процессов. Виды информационных процессов. Понятие информационного общества. Отличительные черты информационного общества. Информатизация образования

Тема 2. Устройство компьютера. История создания вычислительной техники. Устройство современного компьютера. Основные характеристики и принципы работы системных плат, процессора, оперативной памяти, постоянной памяти. Выявление основных характеристик компьютера – размер оперативной памяти, объемы внешней памяти, частота процессора и др. Работа устройствами внешней памяти: запись, удаление, форматирование и др. Внешние устройства компьютера: манипуляторы, устройства ввода, устройства вывода, мультимедийные интерактивные устройства, устройства для работы с компьютерными сетями.

Тема 3. Программное обеспечение компьютеров. Классификация программного обеспечения. Системные и служебные программные средства. Основные функции и требования к оборудованию. Электронные образовательные технологии. Электронные образовательные ресурсы. Работа с файлами и каталогами в операционной системе. Служебные программы: архивация данных, антивирусные программы, очистка диска, дефрагментация диска, восстановление системы и др. Текстовые редакторы. Ввод текста. Форматирование текста. Работа с таблицами, многоуровневыми списками, объектами панели рисования. Колонтитулы, номера страниц, автоматическое составление оглавления. Графические редакторы. Создание графических объектов с помощью имеющихся примитивов. Редактирование графических изображений. Изменение настроек изображения. Сжатие графических файлов. Основные принципы работы с электронными таблицами: создание, сохранение, переименование файла; использование меню, внесение данных, форматирование, работа с листами. Формулы в электронных таблицах: вставка формул, редактирование формул, использование мастера формул, относительные и абсолютные ссылки, связь

данных между листами (книгами). Построение диаграмм в электронных таблицах: выбор данных, мастер диаграмм, форматирование созданных диаграмм, вывод данных, установка заголовка и легенды.

Тема 4. Компьютерные сети. Компьютерные сети: классификация и принципы организации. Локальные сети. Виды топологий глобальных сетей: звезда, кольцо, шина, дерево. Глобальные сети. Характеристики передачи данных. Способы подключения к глобальным сетям физических лиц и организаций. Технологии: «телеобработка», «файл-сервер», «клиент-сервер». Терминал. Хост. Шлюз. Коммутация пакетов. Протоколы сети. Модель построения информационных сетей OSI. Трафик сети. Поиск информации в Интернете. IP-адреса. Система доменных имен (DNS). Почтовые адреса. Система универсальных идентификаторов/ресурсов (URI/URL). Технология WWW. Схема HTTP. Система архивов FTP. Браузеры Интернета. Составление запросов в браузерах. Навигация в Интернете. Информационные поисковые системы. Основы работы с электронной почтой. Телеконференции, форумы, чаты. Сетевой этикет.

Тема 5. Мультимедийные технологии. Понятие систем мультимедиа. Особенности использования мультимедийных технологий. Виды мультимедиа информации и их характеристики: аудиоинформация, динамическая видеоинформация, эмоциональная информация, использование цвета. Особенности представления текстовой информации в компьютерных системах. Виды электронных текстов. Электронные книги. Виды компьютерной графики. Растровая, векторная, фрактальная, когнитивная графика. Особенности представления информации графическими способами. Использование звукового сопровождения в мультимедийных электронных ресурсах. Основные характеристики цифровой видеоинформации. Виды презентационной графики. Использование презентаций для передачи информации. Виды презентаций. Издательские системы, как вид презентационной графики: открытки, календари, буклеты, информационные бюллетени, веб-сайты. Представление информации средствами презентационной графики. Среда создания презентаций. Создание, переименование, открытие файла презентации. Оформление и структура слайда. Цветовые схемы слайда, редактирование цветовых схем. Использование готовых форматов оформления. Работа с текстом на слайде, требования к тексту. Размещение графической информации: рисунки, диаграммы, таблицы. Использование анимации. Настройка презентации. Интерактивная презентация.

Тема 6. Основы информационной безопасности. Внутренние и внешние качества информации – содержательность, и защищенность. Достоверность, конфиденциальность и защищенность информации. Преднамеренные и непреднамеренные угрозы информации. Обеспечение достоверности на синтаксическом, семантическом и прагматическом уровне. Обеспечение сохранности и конфиденциальности информации: организационные, аппаратные и программные методы. Понятие компьютерного вируса. Виды вирусов: логические бомбы; троянские кони; черви; резидентные; невидимки; шпионы и др. Признаки

заражения вирусами. Антивирусные программные комплексы. Комплекс программ-докторов. Сканеры. Эвристические анализаторы. Мониторы. Технические антивирусные средства. Межсетевые экраны (брандмауэр, firewall). Обеспечение достоверности и конфиденциальности информации.

Виды контроля по дисциплине: зачет (2 семестр / 3 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3,0 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (12 ч.), практические (24 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (68 ч.) и контроль (4 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (4 ч.), практические (8 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (92 ч.) и контроль (4 ч.)

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.02.04 «Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин: «Технологии цифрового образования», «Введение в специальность (по профилю)», «Проектная графика», «Процессы и аппараты пищевых производств».

Является основой для прохождения преддипломной практики, написания выпускной квалификационной работы.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование системы знаний о развитии, перспективах и использовании на предприятиях ресторанного хозяйства информационных технологий и специфических программных систем комплексной автоматизации.

Задачами освоения учебной дисциплины «Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения» являются:

– ознакомление студентов с основными принципами построения систем автоматизации;

– овладение современными методами комплексной обработки информации в ресторанном бизнесе на основе использования специализированных технических, программных и организационных средств;

– применение полученных знаний в последующей профессиональной деятельности при производстве продуктов питания.

Дисциплина нацелена на формирование:

– общепрофессиональных компетенций (ОПК-8) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Сущность технологического процесса на предприятиях ресторанного бизнеса. Сущность и виды технологического процесса на предприятиях ресторанного бизнеса. Характеристика этапов технологического процесса. Общие принципы функционирования ресторана. Меню ресторана: правила и приемы составления. Виды меню. Ценообразование блюд. Современный подход к развитию сервисного менеджмента.

Тема 2. Современное состояние и перспективы развития информационных систем предприятий ресторанного бизнеса. Основные понятия информационных систем. Методические подходы к разработке и внедрению ИС и моделей управления на предприятиях ресторанного бизнеса. Проблемы информационного обеспечения и их решения. Перспективы развития информационных систем предприятий ресторанного бизнеса.

Тема 3. Оптимизационные расчеты и прогнозирование основных показателей деятельности предприятий ресторанного бизнеса. Информационные технологии построения трендовых моделей финансовых показателей деятельности предприятий ресторанного бизнеса. Реализация трендовых моделей финансовых показателей в среде Microsoft Excel. Оптимальное планирование производства. Транспортная задача.

Тема 4. Информационная система предприятия ресторанного хозяйства на базе пакета «Парус – предприятие 7.40». Общая характеристика и администрирование пакета «Парус – Предприятие 7.40». Создание калькуляционных карт и типовых меню. Изучение «front-office» системы «ПАРУС-Общепит 7.40». Создание и администрирование заказов в TouchScreen, создание и оплата счетов. Дополнительные функции «back-office» системы.

Тема 5. Моделирование деятельности предприятий ресторанного хозяйства в аналитической системе Project Expert. Возможности аналитической системы «Project Expert». Общие положения и главное меню программы Project Expert. Процесс построения имитационной модели. Создание нового проекта в программе Project Expert.

Виды контроля по дисциплине: экзамен (8 семестр / 13 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3,0 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (12 ч.), практические (24 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (36 ч.) и контроль (36 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (4 ч.), практические (8 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (87 ч.) и контроль (9 ч.)

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.03.01 «Возрастная анатомия, физиология и культура здоровья»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой лабораторной диагностики, анатомии и физиологии.

Основывается на базе дисциплин: биология (школьный курс).

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Основы медицинских знаний и оказания первой медицинской помощи», для прохождения педагогических практик.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование у студентов систематизированных знаний в области строения и функционирования организма человека, процессов, протекающих в нем, механизмов деятельности организма на различных возрастных этапах.

Задачами освоения учебной дисциплины «Возрастная анатомия, физиология и культура здоровья» являются:

- изучить общие закономерности индивидуального развития, с возрастными изменениями анатомо-физиологических параметров организма и его психофизиологических функций, с возрастной динамикой физической и умственной работоспособности;

- обеспечить усвоение основных психофизиологических механизмов обучения и воспитания в связи с возрастными особенностями восприятия и интегративной функции мозга;

- овладеть основными методами оценки уровня физического развития и состояния здоровья ребенка;

- ознакомить с основными санитарно-гигиеническими требованиями к условиям образовательной среды и организации учебно-воспитательного процесса;

- формировать мотивацию на здоровье и здоровый образ жизни.

Дисциплина нацелена на формирование:

- универсальных компетенций (УК-7) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Общие закономерности роста и развития организма. Возрастная периодизация.

Тема 2. Возрастные особенности опорно-двигательного аппарата.

Тема 3. Анатомо-физиологические особенности вегетативных систем.

Тема 4. Анатомия и физиология нервной системы. Высшая нервная деятельность.

Виды контроля по дисциплине: зачет (1 семестр / 1 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (16 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (44 ч.) и контроль (4 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (6 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (60 ч.) и контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.03.02 «Основы медицинских знаний и оказания первой медицинской помощи»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой лабораторной диагностики, анатомии и физиологии.

Основывается на базе дисциплин: «Возрастная анатомия, физиология и культура здоровья».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Основы безопасности жизнедеятельности».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – овладение необходимыми знаниями и приемами оказания первой медицинской (неквалифицированной) помощи при неотложных состояниях и остро развивающихся заболеваниях; получение знаний о мерах и методах первичной и вторичной профилактики инфекционных заболеваний, а также привитие необходимой гигиенической культуры на производстве.

Задачами освоения учебной дисциплины «Основы медицинских знаний и оказания первой медицинской помощи» являются:

- развить положительную мотивацию сохранения и укрепления здоровья через овладение принципами здорового образа жизни;
- сформировать знания о наиболее распространённых болезнях и возможностях их предупреждения;
- изучить травматические повреждения, их причины, и меры профилактики;
- овладеть практическими навыками оказания доврачебной помощи при наиболее часто встречающихся неотложных состояниях.

Дисциплина нацелена на формирование:

- универсальных компетенций (УК-8);
- общепрофессиональных компетенций (ОПК-3) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие

Тема 2. Инфекционные заболевания. Заболевания, передающиеся половым путем.

Тема 3. Понятия о неотложных состояниях.

Виды контроля по дисциплине: зачет (2 семестр / 2 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (16 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (44 ч.) и контроль (4 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (6 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (60 ч.) и контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы учебной дисциплины
Б1.О.03.03 «Физическая культура и спорт»**

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в обязательную часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой физического воспитания.

Основывается на базе дисциплины «Физическая культура» (школьный курс).

Является основой для изучения дисциплин естественно-научного цикла.

Цели и задачи учебной дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины «Физическая культура» – формирование мировоззрения и культуры личности, обладающей гражданской позицией, нравственными качествами, чувством ответственности, самостоятельностью в принятии решений, инициативой, толерантностью, способностью успешной социализации в обществе, способностью использовать разнообразные формы физической культуры и спорта в повседневной жизни для сохранения и укрепления своего здоровья и здоровья своих близких, семьи и трудового коллектива для качественной жизни и эффективной профессиональной деятельности.

Задачами освоения учебной дисциплины «Физическая культура» являются:

– обеспечивать значение роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;

– формировать мотивационно-ценностные отношения к физической культуре, пропагандировать здоровый образ жизни, потребность в регулярных занятиях физическими упражнениями;

– овладеть системой специальных знаний, практических умений и навыков,

обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, формирование компенсаторных процессов, коррекцию имеющихся отклонений в состоянии здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, формирование профессионально значимых качеств и свойств личности;

– адаптировать организм к воздействию умственных и физических нагрузок, а также расширять функциональные возможности физиологических систем, повышать сопротивляемость защитных сил организма;

– овладеть методикой составления и выполнения комплекса упражнений оздоровительной направленности для самостоятельных занятий, способами самоконтроля при выполнении физических нагрузок различного характера, правилами личной гигиены, рационального режима труда и отдыха.

Дисциплина нацелена на формирование:

– универсальных компетенций (УК-7) выпускника.

Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Физическая культура в профессиональной подготовке студентов и социокультурное развитие личности студента. Физическая культура и спорт как социальный феномен современного общества. Средства физической культуры. Основные составляющие физической культуры. Социальные функции физической культуры. Формирование физической культуры личности. Физическая культура в структуре профессионального образования. Организационно – правовые основы физической культуры и спорта студенческой молодёжи России. Общая психофизиологическая характеристика интеллектуальной деятельности и учебного труда студента. Общие закономерности и динамика работоспособности студентов в учебном году и основные факторы её определяющие. Признаки и критерии нервно-эмоционального и психофизического утомления. Регулирование работоспособности, профилактики утомления студентов в отдельные периоды учебного года. Оптимизация сопряжённой деятельности студентов в учёбе и спортивном совершенствовании.

Тема 2. Особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений. Краткая историческая справка. Характеристика особенностей воздействия данного вида спорта (системы физических упражнений) на физическое развитие и подготовленность, психические качества и свойства личности. 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. Перспективное, текущее и оперативное планирование подготовки. Основные пути достижения необходимой структуры подготовленности занимающихся. Контроль за эффективностью тренировочных занятий. Специальные зачетные требования и нормативы по годам (семестрам) обучения по избранному виду спорта или системе физических упражнений. Календарь студенческих соревнований. Спортивная классификация и правила спортивных соревнований в избранном виде

спорта.

Тема 3. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Диагностика и самодиагностика состояния организма при регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом. Врачебный контроль, его содержание. Педагогический контроль, его содержание. 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. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля.

Тема 4. Основы здорового образа жизни студента. Физическое воспитание в обеспечении здоровья. Здоровье человека как ценность и факторы, его определяющие. Взаимосвязь общей культуры студента и его образа жизни. Структура жизнедеятельности студентов и ее отражение в образе жизни. Здоровый образ жизни и его составляющие. 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.

Виды контроля по дисциплине: зачет (2 семестр / 2 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (22 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (44 ч.), контроль (4 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (8 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (60 ч.), контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.03.04 «Элективные курсы по физической культуре и спорту»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой физического воспитания.

Основывается на базе дисциплины «Физическая культура» (школьный курс).

Является основой для изучения дисциплин естественно-научного цикла.

Цели и задачи учебной дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины «Элективные дисциплины по

физической культуре и спорту» – формирование компетенций обучающегося в области физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения психофизической готовности к будущей профессиональной деятельности, создания устойчивой мотивации и потребности к здоровому образу и спортивному стилю жизни.

Задачами освоения учебной дисциплины «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» являются:

- сохранение и укрепление здоровья студентов, содействие правильному формированию и всестороннему развитию организма, поддержание высокой работоспособности на протяжении всего периода обучения;

- понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;

- знание научно-биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;

- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;

- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте;

- создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений;

- подготовить студентов к выполнению контрольных нормативов по физической культуре.

Дисциплина нацелена на формирование:

- универсальных компетенций (УК-7) выпускника.

Содержание учебной дисциплины

Теоретический раздел (лекции) учебным планом не предусмотрен.

Виды контроля по дисциплине: зачет (1 семестр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 112 часов на очной форме обучения и 108 часов на заочной форме обучения.

Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: практические (108 ч.) занятия, контроль (4 ч.);

- для заочной формы обучения: самостоятельная работа студента (108 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.03.05 «Элективные курсы по физической культуре и спорту»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой физического воспитания.

Основывается на базе дисциплины «Физическая культура» (школьный курс).

Является основой для изучения дисциплин естественно-научного цикла.

Цели и задачи учебной дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» – формирование компетенций обучающегося в области физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения психофизической готовности к будущей профессиональной деятельности, создания устойчивой мотивации и потребности к здоровому образу и спортивному стилю жизни.

Задачами освоения учебной дисциплины «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» являются:

- сохранение и укрепление здоровья студентов, содействие правильному формированию и всестороннему развитию организма, поддержание высокой работоспособности на протяжении всего периода обучения;

- понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;

- знание научно-биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;

- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;

- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте;

- создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений;

- подготовить студентов к выполнению контрольных нормативов по физической культуре.

Дисциплина нацелена на формирование:

- универсальных компетенций (УК-7) выпускника.

Содержание учебной дисциплины

Теоретический раздел (лекции) учебным планом не предусмотрен.

Виды контроля по дисциплине: зачет (4 семестр / 6 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 148 часов на очной форме обучения и 112 часов на заочной форме обучения.

Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: практические (108 ч.) занятия, контроль (4 ч.);
- для заочной формы обучения: самостоятельная работа студента (108 ч.), контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.03.06 «Элективные курсы по физической культуре и спорту»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой физического воспитания.

Основывается на базе дисциплины «Физическая культура» (школьный курс).

Является основой для изучения дисциплин естественно-научного цикла.

Цели и задачи учебной дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» – формирование компетенций обучающегося в области физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения психофизической готовности к будущей профессиональной деятельности, создания устойчивой мотивации и потребности к здоровому образу и спортивному стилю жизни.

Задачами освоения учебной дисциплины «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» являются:

- сохранение и укрепление здоровья студентов, содействие правильному формированию и всестороннему развитию организма, поддержание высокой работоспособности на протяжении всего периода обучения;
- понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- знание научно-биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и

совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте;

- создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений;

- подготовить студентов к выполнению контрольных нормативов по физической культуре.

Дисциплина нацелена на формирование:

- универсальных компетенций (УК-7) выпускника.

Содержание учебной дисциплины

Теоретический раздел (лекции) учебным планом не предусмотрен.

Виды контроля по дисциплине: зачет (6 семестр / 9 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 80 часов на очной форме обучения и 116 часов на заочной форме обучения.

Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: практические (76 ч.) занятия, контроль (4 ч.);

- для заочной формы обучения: самостоятельная работа студента (112 ч.), контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.04.01 «Психология профессиональной деятельности»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой психологии.

Основывается на базе дисциплин общенаучного цикла.

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Возрастная психология», «Психология воспитательных практик».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – обеспечить фундаментальную подготовку будущих специалистов, обладающих широким кругозором и разносторонними знаниями в области психологии профессиональной деятельности, формирование у студентов целостного представления о ключевых идеях и категориях социально-психологической науки в целом и психологии профессиональной деятельности, в частности, общей ориентации в ее понятийном аппарате, теоретических и методологических проблемах, а также возможность использования специального знания для решения практических задач.

Задачами освоения учебной дисциплины «Психология профессиональной деятельности» являются:

- создать у студентов целостное представление о психологических знаниях, способствующих их профессиональному становлению;
- сформировать общее представление о профессии, психологических особенностях овладения профессией;
- понимать направления решения проблем в сфере их профессиональной деятельности.

Дисциплина нацелена на формирование:

- универсальных компетенций (УК-3);
- общепрофессиональных компетенций (ОПК-6) выпускника.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Роль психологии в профессиональной деятельности.

Тема 1. Место психологии профессиональной деятельности в системе психологической теории и практики.

Тема 2. Личность в профессиональной деятельности.

Раздел 2. Роль основных сфер личности в профессиональном развитии.

Тема 3. Роль мотивации, эмоций и воли в становлении профессионала и профессиональной деятельности.

Тема 4. Особенности познавательной сферы личности и её роль в профессиональной деятельности.

Тема 5. Особенности выполнения профессиональной деятельности в зависимости от типологии личности профессионала.

Раздел 3. Личность в общении и деятельности

Тема 6. Склонности к профессиональной деятельности: особенности и диагностика.

Тема 7. Общение как основа межличностного взаимодействия в профессиональной деятельности.

Тема 8. Особенности поведения в конфликтных ситуациях.

Виды контроля по дисциплине: экзамен (2 семестр / 3 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4,0 зачетные единицы, 144 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (16 ч.), практические (32 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (69 ч.) и контроль (27 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (8 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (119 ч.) и контроль (9 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.04.02 «Педагогика профессионального образования»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)»

профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин: «Введение в педагогическую специальность», «Психология профессиональной деятельности».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Основы педагогического мастерства», «Методика профессионального обучения», «Дидактика профессионального образования», «Теоретические и практические основы инклюзивного образования», а также для успешного прохождения педагогической практики и практики в учреждениях среднего профессионального образования, выполнения выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – теоретическая и практическая подготовка к педагогической деятельности в системе профессионального образования, подразумевающая формирование у студентов знаний в области профессиональной педагогики о сущности профессиональной педагогики как отрасли педагогической науки, специфике сущности, целей, функций, принципов, форм, методов и средств обучения, применяемых в системе профессионального образования, актуальных проблемах профессионального образования, необходимых для обеспечения высокой эффективности профессионально-педагогической деятельности, формирования универсальных и общепрофессиональных компетенций, установленных данной программой.

Задачами освоения учебной дисциплины «Педагогика профессионального образования» являются:

- актуализировать и углубить знания и опыт, полученные студентами ранее при изучении психолого-педагогических дисциплин, в частности дисциплины «Введение в педагогическую специальность»;

- сформировать навыки практического применения знаний о сущности, целях, функциях профессионально-педагогической деятельности, принципах, формах, методах, средствах обучения, сущности, целях, задачах и актуальных проблемах профессионального образования;

- сформировать у студентов умения профессионального самообразования;

- формировать мотивацию к профессионально-педагогической деятельности;

- развивать педагогическую культуру, педагогическое мышление, профессиональные и творческие способности студентов.

Дисциплина нацелена на формирование:

- профессиональных компетенций (ПК-1) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Профессиональная педагогика как наука о закономерностях формирования профессионально-личностных качеств в системе профессионального образования. Профессиональная педагогика как отрасль

педагогических наук. Специфика профессиональной педагогики. Понятие объекта и предмета профессиональной педагогики. Категории профессиональной педагогики. Возникновение и развитие педагогики профессионального образования. Профессиональное образование как социокультурный институт. Профессиональное образование как педагогическая система. Педагогический процесс в профессиональной школе: сущность, состав, структура, движущие силы, основные направления развития.

Тема 2. Основные категории педагогики. Педагогическая система, педагогический процесс, педагогическое взаимодействие. Образование, воспитание, самовоспитание, обучение. Связь воспитания, обучения и образования. Педагогическая технология, педагогическая задача, педагогическая ситуация. Развитие, формирование и становление личности. Факторы развития личности. Пути развития личности.

Тема 3. Профессиональная деятельность педагога профессионального обучения. Мастер производственного обучения как педагогическая профессия. Требования к личности и уровню подготовки мастера профессионального обучения. Профессиональная компетентность мастера производственного обучения. Виды деятельности мастера производственного обучения: организация учебно-производственного процесса, сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности, методическое обеспечение учебно-производственного процесса и педагогическое сопровождение группы обучающихся профессиям рабочих (служащих), участие в организации производственной деятельности, выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Система подготовки мастера производственного обучения в Российской Федерации. Двойственный характер труда мастера производственного обучения.

Тема 4. Сущность процесса обучения. Общее понятие о дидактике. Общая и частная дидактика. Проблемы, изучаемые дидактикой. Основные дидактические категории. Обучение. Процесс обучения. Учение, преподавание. Задачи процесса обучения. Основные закономерности и движущие силы учебного процесса. Зависимость форм, средств и методов обучения от целей. Функции процесса обучения. Структура процесса обучения. Характеристика процесса обучения с точки зрения управляемой системы.

Тема 5. Законы, закономерности и принципы профессионального обучения. Понятие закона, закономерностей и принципа обучения. Педагогический закон, закономерность. Правило обучения. Обзор основных законов и закономерностей обучения. Общие диалектические законы обучения. Специфические законы обучения. Общие дидактические закономерности. Частные дидактические закономерности. Основные дидактические принципы. Правила реализации дидактических принципов. Принципы и правила обучения, характерные для профессионального образования. Соотношение принципов и правил профессионального обучения.

Тема 6. Формы организации учебного процесса. Понятие форм обучения и форм организации обучения. Классификация форм обучения. Формы организации учебного процесса. Формы организации учебного процесса в учреждениях профессионального образования. Урок и его структура. Классификация уроков по дидактической цели. Требования к уроку. Формы организации учебного процесса в высшей школе. Виды обучения: объяснительно-иллюстративное, личностно-ориентированное, программированное, развивающее, догматическое, проблемное,

эвристическое, компьютерное, модульное, межпредметное, дистанционное.

Тема 7. Методы и средства обучения. Понятия и сущность метода, приема и правил обучения. Классификация методов обучения. Методы обучения, входящие в различные классификации. Методы, направленные на формирование практических умений и навыков. Активные методы обучения. Методы обучения, характерные для профессионального образования. Средства обучения. Функции средств обучения. Классификация средств обучения по чувственной модели. Факторы, влияющие на выбор методов и средств обучения. Рациональный выбор методов обучения.

Тема 8. Система профессионального образования. Нормативные документы, регламентирующие содержание профессионального образования

Понятие системы профессионального образования. Структура системы профессионального образования, уровни профессионального образования и типы образовательных организаций профессионального образования. Компетентностный подход в профессиональном образовании. Понятие «содержание образования». Факторы, влияющие на содержание образования. Принципы формирования содержания образования. Способы реализации содержания образования. Содержание профессионального образования и его структура. Концепции содержания образования. Нормативные документы, определяющие содержание образования. Профессиональный стандарт. Профессиональная характеристика специалиста. Профессия и специальность. Государственные стандарты профессионального образования. Образовательно-квалификационные характеристики выпускника. Основная профессиональная образовательная программа. Типовые учебные планы подготовки квалифицированных рабочих, типовые учебные программы по учебным предметам, предусмотренных учебными планами, и профессионально-практической подготовке, перечень основных обязательных средств обучения и система контроля знаний, умений и навыков учащихся, критерии их квалификационной аттестации. Требования к отбору содержания профессионального образования и обучения

Тема 9. Организационно-педагогические основы управления в системе профессионального образования. Понятие об управлении в системе образования. Сущность, функции и принципы управления в образовании. Управление профессиональным образовательным учреждением как целостная система подготовки конкурентоспособных рабочих и специалистов. Педагогический коллектив, его структура и развитие. Администрация учебного заведения, ее функции. Контроль в профессиональном образовательном учреждении, формы его осуществления. Документация. Планирование работы учебного заведения.

Тема 10. Дидактика профессионального образования. Сущность и функции профессионального обучения. Основные структурные компоненты профессионального обучения. Педагогические технологии в профессиональном обучении. Классификация педагогических технологий. Педагогические технологии теоретического обучения. Педагогические технологии производственного обучения.

Системы производственного обучения. Основные формы организации профессионального обучения. Классификации форм организации профессионального обучения. Формы теоретической подготовки обучающихся. Формы практической подготовки. Вспомогательные формы организации профессионального обучения. Основные средства профессионального обучения.

Тема 11. Урок как основная форма организации профессионального обучения. Урок как основная организационная форма классно-урочной системы. Функции урока: образовательная, воспитательная, развивающая. Особенности уроков теоретического обучения и уроков учебной практики. Типология уроков теоретического обучения. Типология уроков производственного обучения. Проектирование теоретического урока. Особенности проектирования урока учебной практики. Традиционная структура урока. Структура современного урока. Алгоритм конструирования уроков (занятий): постановка образовательных, развивающих и воспитательных целей, определение содержания, выбор типа занятия, методов и средств обучения. Анализ и самоанализ урока.

Тема 12. Диагностика качества результатов профессионального обучения. Диагностика качества обучения. Компоненты диагностики. Сущность и цели педагогического контроля. Принципы контроля. Функции контроля. Виды контроля. Формы контроля. Уровни обученности. Критерии оценивания. Способы оценивания. Специфика диагностики и контроля усвоения ЗУН в профессиональном обучении. Методы контроля и оценивания умений и навыков в профессиональном обучении.

Тема 13. Специфика организации воспитательной работы в профессиональном образовательном учреждении. Особенности содержания профессионального воспитания. Понятие «методы воспитания». Классификация методов профессионального воспитания. Методы формирования профессионального сознания личности. Методы развития профессионально важных качеств личности. Методы стимулирования поведения и деятельности. Методы развития профессиональной культуры и формирования профессиональных ценностей личности. Выбор методов воспитания. Средства и формы профессионального воспитания. Труд как средство воспитания. Воспитательное влияние коллектива. Коллектив, его признаки и структура. Стадии развития коллектива. Основные пути развития коллектива. Взаимоотношения в коллективе. Стили руководства коллективом. Методы изучения коллектива. Планирование воспитательной работы учреждения профессионального образования. План воспитательной работы, требования к нему. Различные подходы к планированию.

Виды контроля по дисциплине: зачет (2 семестр / 2 триместр), экзамен (3 семестр / 3 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 7,0 зачетных единиц, 252 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (28 ч.), практические (56 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (128 ч.) и контроль (40 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (12 ч.), практические (16 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (211 ч.) и контроль (13 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.04.03 «История педагогики»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по

направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой педагогики.

Основывается на базе дисциплин: «Введение в педагогическую специальность», «Педагогика профессионального образования».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Основы педагогического мастерства», «Дидактика профессионального обучения», для прохождения практик, для подготовки к сдаче и сдаче государственного экзамена, а также дальнейшей профессиональной деятельности выпускников.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование профессиональной компетенции будущего бакалавра в вопросах исторического становления и развития педагогической теории, формирование у студентов гуманистически направленного профессионального педагогического мышления, представлений об истории педагогики и образования, педагогическом наследии.

Задачами освоения учебной дисциплины «История педагогики» являются:

- изучить историю воспитания и обучения, опыт становления и развития педагогических школ;

- показать зависимость целей, задач, содержания, форм и методов воспитания и обучения от определенной исторической эпохи, и уровня социального развития общества;

- формировать умение критически и конструктивно анализировать идеи, концепции, практическую педагогическую деятельность в прошлом;

- выработать гуманистически направленное профессиональное педагогическое мышление на основе ознакомления с ведущими педагогическими идеями и концепциями прошлого;

- формировать историко-педагогическую культуру в логике развития основных компонентов исторического сознания;

- осознать ценности мирового историко-педагогического опыта с точки зрения его прогностической значимости.

Дисциплина нацелена на формирование:

- универсальных компетенций (УК-5) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Воспитание, образование и педагогическая мысль в Древнем мире, в период Средневековья и в эпоху Возрождения.

Тема 2. Развитие образования и педагогической мысли в Западной Европе и США в XVII – начале XXI вв.

Тема 3. Воспитание, образование и педагогическая мысль в России с древнейших времен до XX в.

Тема 4. Основные направления развития российской школы и педагогической мысли в XX – начале XXI вв.

Виды контроля по дисциплине: зачет (4 семестр / 6 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (16 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (44 ч.) и контроль (4 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (6 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (60 ч.) и контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.04.04 «Основы педагогического мастерства»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой педагогики.

Основывается на базе дисциплин: «История педагогики», «Педагогика профессионального образования».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Методика профессионального обучения», «Педагогические технологии профессионального образования», для прохождения практик, для подготовки к сдаче и сдаче государственного экзамена, а также дальнейшей профессиональной деятельности выпускников.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – осмысление идеалов педагогической деятельности и выявления уровня подготовки будущего учителя, познание путей и средств развития профессиональной позиции у студентов (умение непринужденно держаться в любой аудитории, руководить своим организмом, психическим состоянием), воспитание культуры педагогического общения, умения влиять словом и невербальными средствами, формирование основ педагогического взаимодействия в разных ситуациях образовательного процесса, развитие творческих способностей будущего учителя.

Задачами освоения учебной дисциплины «Основы педагогического мастерства» являются:

- расширить представление о педагогических явлениях, опираясь на собственный опыт, используя диагностические методики, описания событий и явлений из области педагогики, которые встречаются в научно-популярной и художественной литературе;
- научить видеть суть педагогического явления, даже если оно представлено в необычной форме (сравнивать конкретные факты с педагогической теорией, находить суть явления в теории и факте одновременно);
- научить использовать педагогическую теорию как средство анализа и

прогнозирования педагогических действий;

– научить рефлексировать свои переживания и оценивать свое поведение в разных ситуациях взаимодействия с детьми и взрослыми, искать индивидуальный стиль деятельности;

– научить обобщать, алгоритмизировать свои лучшие находки, пытаться не описать собственный опыт, а выделить последовательность шагов, приемов, действий, которые при определенных обстоятельствах всегда приводят к ожидаемому позитивному результату.

Дисциплина нацелена на формирование:

– общепрофессиональных компетенций (ОПК-7) выпускника.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Педагогическое мастерство педагога.

Раздел 2. Профессионализм и мастерство педагогической деятельности.

Раздел 3. Педагогическое мастерство в структуре педагогической культуры.

Раздел 4. Педагогическая техника как компонент педагогического мастерства.

Раздел 5. Мастерство педагогического общения.

Виды контроля по дисциплине: экзамен (6 семестр / 8 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3,0 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (12 ч.), практические (24 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (45 ч.) и контроль (27 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (4 ч.), практические (8 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (87 ч.) и контроль (9 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.05.01 «Методы исследовательской и проектной деятельности»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин: «Психология воспитательных практик», «Подготовка студенческой молодежи к трудоустройству», «Технология и организация воспитательных практик (кураторство)».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Педагогические технологии профессионального образования», «Методика профессионального обучения».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование у обучающихся исследовательских умений для выполнения работ аналитического и прикладного характера, в том числе курсовых, проектных, выпускных квалификационных и других работ.

Задачами освоения учебной дисциплины «Методы исследовательской и проектной деятельности» являются:

- формирование у студентов исследовательских и проектных умений для выполнения научно-исследовательских работ;

- изучение методов исследовательской и проектной деятельности

Дисциплина нацелена на формирование:

- профессиональных компетенций (ПК-1) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Сущность и структура исследовательской деятельности.

Тема 2. Организация научно-исследовательской деятельности.

Тема 3. Оформление и представление результатов исследования.

Тема 4. Сущность и организационная структура проектной деятельности.

Тема 5. Реализация методов проектов и оценка его результатов.

Тема 6. Профессиональное проектирование и прогнозирование проектной деятельности.

Виды контроля по дисциплине: зачет (6 семестр / 9 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3,0 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (12 ч.), практические (24 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (68 ч.), контроль (4 ч.);

- для заочной формы обучения: лекционные (4 ч.), практические (8 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (92 ч.), контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.05.02 «Методы математической обработки данных»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой фундаментальной математики.

Основывается на базе дисциплин: «Математика (школьный курс)».

Является основой для анализа в педагогических исследованиях.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование у студентов компетенций, позволяющих разрабатывать и применять в профессиональной деятельности базовые методы социометрии в педагогической деятельности.

Задачами освоения учебной дисциплины «Методы математической обработки данных» являются:

- добиться четкого, ясного понимания основных объектов исследования и понятий математической статистики;
- ознакомить с методами статистической обработки данных, используемых в педагогической деятельности;
- сформировать навыки применения математических методов обработки и анализа результатов педагогических исследований.

Дисциплина нацелена на формирование:

- универсальных компетенций (УК-1);
- общепрофессиональных компетенций (ОПК-9) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Методы описательной статистики.

Тема 2. Методы частичного обследования.

Тема 3. Многомерный статистический анализ.

Виды контроля по дисциплине: зачет (6 семестр / 9 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3,0 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (12 ч.), практические (24 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (68 ч.) и контроль (4 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (4 ч.), практические (8 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (92 ч.) и контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.06.01 «Основы государственной политики в сфере межэтнических и межконфессиональных отношений»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой политических наук и регионалистики.

Основывается на базе дисциплин: «Правоведение» (школьный курс), «История», «Философия», «Культурология».

Является основой для изучения гуманитарных дисциплин.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование у студентов целостного представления о социокультурных, правовых и политических и механизмах регулирования межнациональных и межконфессиональных отношений на федеральном и региональном уровнях; теоретических знаний и практических навыков анализа проблем межэтнических и межконфессиональных отношений,

подготовка студентов к профессионально-педагогической деятельности.

Задачами освоения учебной дисциплины «Основы государственной политики в сфере межэтнических и межконфессиональных отношений» являются:

- сформировать у студентов понимание государственной политики в сфере межэтнических и межконфессиональных отношений в Российской Федерации;
- развить у студента умение выстраивать межкультурное взаимодействие с учетом национальных и социокультурных особенностей, уважительного отношения к историческому наследию и культурным традициям различных национальных групп;
- развить у студента умение формировать у обучающихся гражданскую позицию, толерантность и навыки поведения в поликультурной среде, на основе базовых национальных ценностей и принципов образовательной системы Российской Федерации;
- формирование гражданской культуры общения с учетом расовой, национальной, языковой или религиозной принадлежности;
- формирование у обучающихся умений по организации деятельности по профилактике конфликтов на национальной и/или религиозной почве.

Дисциплина нацелена на формирование:

- универсальных компетенций (УК-5);
- общепрофессиональных компетенций (ОПК-4) выпускника.

Содержание дисциплины:

Национальная (этническая) политика. Правовое регулирование религиозных отношений. Стратегия государственной национальной политики РФ. Деятельность органов государственной власти в сфере национальной политики. Модели государственно-конфессиональных отношений и их совершенствование в современной России. Этническая идентичность. Этнический, этноконфессиональный, идентичностный конфликт и способы его решения. Этнокультурный облик и религиозный состав российского народа. Воспитание культуры межнационального общения. Этностереотип. Развитие межкультурной компетентности педагога. Этнокультурное и этноконфессиональное пространство. Воспитание культуры толерантности в соответствии с нормами профессиональной этики. Межкультурная компетентность педагога. Обучение культуре межэтнического общения.

Виды контроля по дисциплине: зачет (6 семестр / 8 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (16 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (44 ч.) и контроль (4 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (6 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (60 ч.) и контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы учебной дисциплины
Б1.О.06.02 «Психология воспитательных практик»**

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой психологии.

Основывается на базе дисциплин: «Психология профессиональной деятельности», «Возрастная психология».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Психология развития личности», «Специальная психология», при прохождении педагогических практик.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование целостного представления о психологических механизмах воспитательного процесса; готовности к осуществлению профессиональной деятельности в области использования воспитательных практик; повышение уровня психологической компетентности студентов и формировании навыка организации воспитательного процесса при работе с учащимися.

Задачами освоения учебной дисциплины «Психология воспитательных практик» являются:

- формирование теоретических знаний о психологических аспектах используемых в современных моделях и стилях воспитания;
- содействие развитию умений и навыков воспитательного воздействия в соответствии с поставленными целями и задачами воспитания;
- расширение знаний о психологических особенностях учащихся различных возрастных групп и особенностях работы с ними;
- развитие творческой деятельности студентов, соотносимой с общим потенциалом его будущей профессиональной деятельности;
- развитие культуры общения, духовно-нравственного потенциала и воспитательного воздействия.

Дисциплина нацелена на формирование:

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-4, ОПК-6) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Психология воспитания как раздел педагогической психологии.

Тема 2. Психологические механизмы воспитания.

Тема 3. Понятие о практиках воспитания. Традиционные воспитательные практики.

Тема 4. Воспитательные практики. Проектирование воспитательных практик.

Тема 5. Практика педагогической поддержки как способ посредничества в освоении взрослости ребенком, ее психологические основы.

Тема 6. Духовно-нравственные ценности личности и модели нравственного поведения.

Тема 7. Особенности воспитания школьников на разных возрастных этапах.

Тема 8. Роль детского коллектива в воспитании личности.

Тема 9. Государственная политика в области воспитания.

Виды контроля по дисциплине: зачет (5 семестр / 7 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (16 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (44 ч.) и контроль (4 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (6 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (60 ч.) и контроль (4 ч.)

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.06.03 «Технология и организация воспитательных практик (кураторство)»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин: «Психология воспитательных практик», «Подготовка студенческой молодежи к трудоустройству», «Теоретические основы подготовки вожатого».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Основы педагогического мастерства», «Методика профессионального обучения».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование у обучающихся компетенций в сфере воспитательной деятельности в образовании, развитие способности творчески действовать и применять знания и умения в многообразии изменяющихся воспитательных ситуаций и контекстов на основе интеграции опыта практической подготовки, моделей социального поведения, личной инициативы и готовности работать с детьми; осуществлять поддержку личностного развития обучающихся с учетом возрастных особенностей ребенка, создавать благоприятные условия для его развития, основываясь на традиционных для российского общества ценностях.

Задачами освоения учебной дисциплины «Технология и организация воспитательных практик (кураторство)» являются:

– формирование у студентов понимания особенностей организации

воспитательной работы;

- изучение характеристик современных воспитательных технологий;
- освоение методического инструмента для реализации воспитательных технологий.

Дисциплина нацелена на формирование:

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-6) выпускника.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Особенности организации воспитательной работы.

Раздел 2. Общая характеристика современных образовательных технологий.

Раздел 3. Особенности реализации воспитательных технологий.

Виды контроля по дисциплине: зачет (5 семестр / 8 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3,0 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (12 ч.), практические (24 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (68 ч.) и контроль (4 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (4 ч.), практические (8 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (92 ч.) и контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.06.04 «Теоретические основы подготовки вожатого»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин: «Введение в педагогическую специальность», «Психология профессиональной деятельности», «История педагогики».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Основы педагогического мастерства», «Педагогические технологии профессионального образования», а также для успешного прохождения педагогической практики и практики в учреждениях среднего профессионального образования, выполнения выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – расширение и углубление знаний бакалавров в области организации и осуществления воспитательной работы в подростковом коллективе учащихся учреждения СПО, направленной на личностное развитие подростков и формирование у них системы нравственных ценностей, активной гражданской позиции и ответственного отношения к себе и обществу.

Задачами освоения учебной дисциплины «Теоретические основы подготовки вожатого» являются:

- сформировать комплексное представление о профессии «вожатый»;
- сформировать комплекс теоретических знаний в области организации деятельности вожатого в детском лагере, специфических направлениях, формах и методах организации воспитательной деятельности в коллективе детей и подростков, возможности их применения в системе среднего профессионального образования;
- содействовать развитию ответственного и творческого отношения к проведению воспитательной работы с подростками;
- содействовать формированию готовности студентов действовать в нестандартных управленческих, организационных, педагогических, психологических, конфликтных ситуациях и нести ответственность за принятые решения.

Дисциплина нацелена на формирование:

- универсальных компетенций (УК-3);
- общепрофессиональных компетенций (ОПК-4) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. История вожатского дела.

Истоки, история и опыт вожатской деятельности в России. Опыт деятельности Всероссийских и Международных детских центров. Современные тенденции развития вожатской деятельности. Классификация детских лагерей.

Тема 2. Нормативно-правовые основы вожатской деятельности.

Нормативные документы, регламентирующие деятельность лагеря.

Конвенция ООН о правах ребенка и другие правовые акты. Цели и задачи летней педагогической практики. Подготовка студентов к педагогической практике в детском лагере. Особенности трудового законодательства применительно к работе вожатого. Работа студента-практиканта с отчетной документацией. Правовые основы информационной деятельности. Программа организации летней педагогической практики студентов.

Тема 3. Психолого-педагогические основы вожатской деятельности.

Вожатый – организатор деятельности в отряде / детском объединении. Квалификация вожатого. Профессиональные качества вожатого. Организация труда вожатого. Характеристика основных видов деятельности вожатого. Этапы организации педагогической деятельности вожатого. Педагогическое мастерство вожатого. Конфликты в детском коллективе. Особенности работы вожатого с детьми разных возрастных групп. Работа с одаренными детьми, с детьми, находящимися в трудной жизненной ситуации, с детьми с ограниченными возможностями здоровья. Профессиональная этика и культура вожатого. Этика взаимоотношений с детьми, их родителями, коллегами. Корпоративная культура. Имидж вожатого.

Тема 4. Профессиональная этика и культура вожатого

Мировоззрение вожатого: ценностно-смысловые аспекты. Педагогический такт и культура вожатого. Самоорганизация и самодисциплина вожатого. Профессиональная ответственность за жизнь, здоровье и развитие ребенка. Формирование социального иммунитета к различным негативным явлениям. Коммуникативная культура вожатого. Этика взаимоотношений с детьми, в том числе с детьми с ОВЗ, их родителями (законными представителями) и коллегами. Корпоративная культура детского объединения или детского лагеря как система социокультурных связей и отношений.

Тема 5. Сопровождение деятельности детского общественного объединения. Организация жизнедеятельности временного детского коллектива.

Психолого-педагогическое сопровождение целеполагания, планирования, реализации и анализа деятельности детского общественного объединения. Информационно-медийное сопровождение вожатской деятельности. Детский коллектив, его значение, условия и этапы развития. Методика организации временного детского коллектива – отряда / детского объединения. Детское самоуправление в отряде / детском объединении. Управление социально-психологическим климатом в отряде / детском объединении. Характеристика процесса общения воспитанников в отряде / детском объединении. Организация общения в жизнедеятельности отряда / детского объединения. Методика планирования работы: образовательная организация — детское объединение, лагерь – отряд.

Тема 6. Содержательно-деятельностный аспект работы вожатого в образовательной организации.

Актуальность деятельности вожатого в образовательной организации, особенности его функциональных обязанностей. Роль детской общественной организации в воспитательной системе школы. Виды детских общественных структур в системе образовательной организации. Современные подходы в воспитательной деятельности вожатого. Планирование вожатым воспитательной работы в образовательной организации (методика поиска и поддержки талантов, организация досуговой деятельности и др.).

Тема 7. Педагогический потенциал летнего отдыха детей. Организация воспитательной работы с детьми в период летнего отдыха.

Летний отдых детей. Детский летний лагерь как образовательное пространство. Специфичная социальная среда обитания детей. Лагерная смена. Ценности лагерной жизни. Логика дня в детском лагере. Режим дня и его организация. Традиционные дни лагерной смены. Игротехника. Педагогическое значение и руководство детской игрой. Виды игр и методика их проведения. Проектирование интеллектуально-познавательной игры и игровых программ. Технология игрового сюжетно-ролевого моделирования. Формы организации воспитательной работы в отряде. Коллективно-творческая деятельность. Методика и технология подготовки и проведения КТД. Организация групповых и

массовых мероприятий, методика их проведения: праздники и тематические дни; конкурсы; викторины; дискуссии; сбор отряда; соревнования в отряде; шоу-программы; дискотеки; проекты; формирование здорового образа жизни; профориентация. Возможности применения специфических форм и методов воспитательной и организаторской деятельности вожатого в учреждении среднего профессионального образования

Тема 8. Основы безопасности жизнедеятельности детского коллектива.

Действия вожатого в экстремальных ситуациях. Прогнозируемые трудности в работе вожатого. Понятия «терроризм», «экстремизм», «преступление против личности». Инструктаж по технике безопасности. Оказание первой медицинской помощи. Основы медицинских знаний вожатого.

Виды контроля по дисциплине: экзамен (4 семестр / 4 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4,0 зачетные единицы, 144 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (16 ч.), практические (32 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (69 ч.) и контроль (27 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (6 ч.), практические (10 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (119 ч.) и контроль (9 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.06.05 «Подготовка студенческой молодежи к трудоустройству»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой социологии и организации работы с молодежью.

Основывается на базе дисциплин: «Психология профессиональной деятельности», «Нормативно-правовые основы профессиональной деятельности и антикоррупционное поведение».

Является основой для прохождения практик.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – повышение конкурентоспособности студентов на рынке труда за счет повышения личной компетентности в общении, посредством формирования знаний, умений и навыков, которые являются подготовкой к профессиональной адаптации будущего специалиста.

Задачами освоения учебной дисциплины «Подготовка студенческой молодежи к трудоустройству» являются:

– формирование у студентов комплекса знаний о взаимодействии трудовой деятельности и обществе;

- ознакомление с категориями исследования рынка (маркетингом);
- изучение основных положений рыночных реформ, социальной защиты населения, социологии бизнеса;
- формирование у студентов умения самостоятельно повышать свой информационный уровень относительно профессиональной деятельности, мотивации к самостоятельному трудоустройству.

Дисциплина нацелена на формирование:

- универсальных компетенций (УК-3, УК-6) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Государственное регулирование занятости населения и социальной диалог на рынке труда.

Тема 2. Правовой статус безработного и обеспечения государством его прав на занятость и трудоустройство.

Тема 3. Порядок трудоустройства выпускников образовательных учреждений и пути решения проблем занятости молодежи.

Тема 4. Особенности профессионализации личности в процессе социализации.

Тема 5. Стрессы и трудовые конфликты в профессиональной деятельности: причины, виды и пути решения.

Тема 6. Приемы и способы управления эмоциональными состояниями.

Тема 7. Специальные условия формирования профессиональных знаний, навыков и умений.

Тема 8. Профессионально-значимые качества профессионала. Получение и развитие гибких навыков и надпрофессиональных компетенций.

Тема 9. Трудовая адаптация молодых специалистов в учреждении и организация их труда.

Тема 10. Особенности адаптации выпускников образовательных учреждений высшего образования к трудоустройству.

Тема 11. Мотивация трудовой деятельности и стимулирования труда.

Тема 12. Профессиональная карьера и карьерные ориентации специалиста.

Виды контроля по дисциплине: зачет (5 семестр / 7 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (16 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (44 ч.) и контроль (4 ч.);

- для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (6 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (60 ч.) и контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.07.01 «Методика профессионального обучения»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин: «Введение в педагогическую специальность», «Психология профессиональной деятельности», «История педагогики», «Педагогика профессионального образования», «Теоретические и практические основы инклюзивного образования».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Педагогические технологии профессионального образования», а также для успешного прохождения педагогической и преддипломной практики, выполнения выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование умений и навыков методически грамотно и творчески осуществлять педагогический процесс в учебных заведениях системы профессионального образования, ориентируясь на потребность студентов к самостоятельному, свободному, творчески активному подходу и осмыслению знаний и готовности к внедрению инновационных стратегий обучения.

Задачами освоения учебной дисциплины «Методика профессионального обучения» являются:

- изучение общих вопросов технологии обучения и применения дидактических закономерностей и нормативов при подготовке квалифицированных рабочих;
- изучение вопросов проектирования содержания обучения и дидактических средств;
- формирование умений решать методические задачи с использованием регулятивных средств обучения;
- освоение взаимосвязи и взаимообусловленности методик и технологий профессионального обучения в учебном процессе;
- получение навыков проведения учебных занятий по предметам профессионального цикла,
- приобретение опыта внедрения педагогических проектов в учебном процессе;
- освоение методики научного исследования для решения реальных методических задач.

Дисциплина нацелена на формирование:

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-2);
- профессиональных компетенций (ПК-3) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Методика профессионального обучения как наука и учебный предмет.

Тема 2. Методика анализа и конструирования содержания образования.

Тема 3. Методика анализа и прогнозирования цели обучения.

Тема 4. Методика анализа и диагностики состояния процесса обучения.

Тема 5. Методика конструирования учебных материалов.

Тема 6. Методика выбора технологий обучения.

Тема 7. Мотивация учебной деятельности.

Тема 8. Технология формирования новых знаний.

Тема 9. Технология формирования профессиональных действий.

Тема 10. Технологии проблемного обучения.

Тема 11. Формы организации учебного процесса при различных технологиях обучения.

Виды контроля по дисциплине: зачет (7 семестр / 10 триместр), экзамен (8 семестр / 11 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 6,0 зачетных единиц, 216 часов. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (24 ч.), практические (48 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (104 ч.) и контроль (40 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (16 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (179 ч.) и контроль (13 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.07.02 «Дидактика профессионального образования»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин: «Введение в педагогическую специальность», «Психология профессиональной деятельности», «История педагогики», «Педагогика профессионального образования».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Методы исследовательской и проектной деятельности», «Теоретические и практические основы инклюзивного образования», а также для успешного прохождения педагогической практики и практики в учреждениях среднего профессионального образования, выполнения выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование у студентов целостного

представления о теории обучения в условиях профессиональной школы, включая методологические, нормативно-правовые, теоретические и практические аспекты.

Задачами освоения учебной дисциплины «Дидактика профессионального образования» являются:

- изучить понятийную систему дидактики, законы и закономерности, определяющие эффективность процесса профессионального обучения;

- изучить особенности принципов дидактики профессионального образования и правила их реализации;

- изучить методы профессионального обучения, различные подходы к классификации методов профессионального обучения, понятие и классификацию средств профессионального обучения;

- изучить формы организации профессионального обучения как современной модели организации обучения в системе профессионального образования;

- овладеть навыками применения полученных знаний и умений в профессионально-педагогической деятельности (на практике).

Дисциплина нацелена на формирование:

- профессиональных компетенций (ПК-1) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Общее понятие о дидактике профессионального образования.

Дидактика профессионального образования как раздел педагогики. Предмет и задачи дидактики профессионального образования. Анализ современных дидактических концепций.

Тема 2. Современные модели и формы организации профессионального обучения. Современные модели организации профессионального обучения, их характеристика. Форма профессионального обучения. Классификация и характеристика форм профессионального обучения. Современные модели обучения в учреждениях СПО. Процесс производственного обучения и его специфические особенности.

Тема 3. Дидактические основы организации и проведения практики в учреждениях СПО. Цели обучения и содержание учебной и производственной практик. Специфика проведения производственной практики. Специфические формы, методы обучения, применяемые на уроках учебной практики. Роль мастера производственного обучения в организации и осуществлении контроля производственными практиками.

Тема 4. Учебно-методическая работа мастера профессионального обучения. Структура и функции учебно-методической работы в учебном заведении системы СПО. Структура, принципы построения учебно-программной документации. Специфические особенности комплексного методического обеспечения учебно-производственного процесса. Сущность учебно-методической деятельности мастера профессионального обучения. Виды, уровни и формы методической деятельности мастера профессионального обучения. Значение и

особенности методического планирования производственного обучения. Содержание учебной деятельности мастера профессионального обучения. Содержание внеклассной деятельности мастера профессионального обучения.

Виды контроля по дисциплине: зачет (5 семестр / 7 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (16 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (44 ч.) и контроль (4 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (6 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (60 ч.) и контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.07.03 «Высшая математика»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой высшей математики и методики преподавания математики.

Основывается на базе дисциплин: школьного курса математики.

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Методы математической обработки данных», «Физика», «Прикладная механика», «Электротехника и основы электроники»; приобретенные знания также могут быть полезны в научно-исследовательской работе.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование систематизированных знаний по математике, необходимых для решения теоретических и практических задач, выработка навыков использования основных методов в ходе математического моделирования различных процессов.

Задачами освоения учебной дисциплины «Высшая математика» являются:

- формирование у студентов естественнонаучного мировоззрения и развитие у них системного мышления;
- ознакомление студентов с терминологией и основными математическими понятиями и методами;
- обучение студентов навыкам решения практически ориентированных задач, построения математических моделей реальных процессов;
- подготовка к системному восприятию дальнейших дисциплин профессионального цикла из учебного плана, использующих математические методы;
- овладение студентами достаточным терминологическим и понятийным

запасом, необходимым для самостоятельного изучения специальной литературы.

Дисциплина нацелена на формирование:

– общепрофессиональных компетенций (ОПК-8) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Элементы линейной и векторной алгебры.

Тема 2. Аналитическая геометрия на плоскости и в пространстве.

Тема 3. Основы математического анализа.

Тема 4. Основы теории вероятностей и математической статистики.

Виды контроля по дисциплине: зачет (1 семестр / 1 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (20 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (40 ч.) и контроль (4 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (6 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (60 ч.) и контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.07.04 «Физика»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой физики и методики преподавания физики.

Основывается на базе дисциплин: школьного курса физики и математики.

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Прикладная механика», «Процессы и аппараты пищевых производств».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование у студентов знаний об основных физических понятиях в рамках современных образовательных технологий, теоретических основ физики. Ознакомление с историей и логикой развития физики и основных ее открытий; изучение основных физических теорий и законов окружающего мира; формирование у студентов основ естественнонаучной картины мира; формирование навыков по применению положений фундаментальной физики к грамотному научному анализу ситуаций, с которыми придется сталкиваться в своей профессиональной деятельности; овладение фундаментальными принципами и методами решения научно-технических задач.

Задачами освоения учебной дисциплины «Физика» являются:

– овладеть теоретическими основами современного курса общей физики,

методиками решения вычислительных задач и получить навыки проведения физического эксперимента.

Дисциплина нацелена на формирование:

– общепрофессиональных компетенций (ОПК-8) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Кинематика материальной точки.

Тема 2. Динамика материальной точки.

Тема 3. Работа. Энергия. Динамика системы материальных точек.

Тема 4. Механика твердого тела.

Тема 5. Механические колебания и волны.

Виды контроля по дисциплине: экзамен (1 семестр / 1 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3,0 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (10 ч.), практические (16 ч.), лабораторные (16 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (39 ч.) и контроль (27 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (4 ч.), практические (4 ч.), лабораторные (4 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (84 ч.) и контроль (12 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.07.05 «Введение в специальность (по профилю)»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин: «Введение в педагогическую специальность», «Методы контроля пищевой продукции».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Пищевые технологии», «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Социальные виды общественного питания».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценке качества кулинарной продукции общественного питания.

Задачами освоения учебной дисциплины «Введение в специальность (по

профилю)» являются:

- изучить терминологию в области технологии продуктов питания;
- изучить все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
- изучить научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- овладеть навыками работы с нормативно-технологической документацией для предприятий общественного питания;
- сформировать компетенции практической работы и необходимых квалификаций по рабочим профессиям.

Дисциплина нацелена на формирование:

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-8) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Предмет и задачи курса. Основные понятия. Введение в технологию продуктов питания. Классификация предприятий общественного питания

Тема 2. Правовое регулирование деятельности общественного питания.

Тема 3. Работа предприятий общественного питания в современных условиях. Инновации в сфере услуг общественного питания.

Тема 4. Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе. Развитие русской кухни.

Тема 5. Организация питания в индустрии гостеприимства. Культура потребления пищи. Основы этикета и профессиональной этики.

Виды контроля по дисциплине: зачет с оценкой (2 семестр / 3 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (10 ч.), практические (18 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (40 ч.) и контроль (4 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (6 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (60 ч.) и контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.07.06 «Электротехника и основы электроники»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в обязательную часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин: «Физика», «Математика».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Прикладная

механика», «Оборудование предприятий общественного питания».

Цели и задачи учебной дисциплины

Цель изучения дисциплины – теоретическая и практическая подготовка студентов к использованию в профессиональной деятельности электрического оборудования, направленная на формирование у будущих специалистов понимания процессов прохождения электрического тока, принципов преобразования электрической энергии в механическую, формирование политехнических компетенций будущих инженеров-педагогов пищевого профиля; знакомство с методами расчета цепей постоянного и переменного тока с помощью компьютерных технологий, формирование навыков анализа характеристик работы электрооборудования.

Задачами освоения учебной дисциплины «Электротехника и основы электроники» являются:

- сформировать представления о процессах прохождения электрического тока в проводниках и полупроводниках;
- познакомить с методами расчета цепей постоянного и переменного тока;
- выработать навыки проектирования простейших электрических цепей и электронных схем;
- научить методам исследования режимов работы электрического оборудования;
- познакомить с основными полупроводниковыми приборами, принципом их действия и рабочими характеристиками;
- подготовить обучающихся к практическому использованию полученных навыков и умений в профессиональной деятельности.

Дисциплина нацелена на формирование:

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-8) выпускника.

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Линейные электрические цепи.

Тема 1. Основные понятия электрических цепей. Источники и приемники электрической энергии. Электрическая цепь. Основные понятия и элементы электрической цепи. Э.д.с., потенциал, напряжение, сила тока, электрические сопротивление, мощность и ветвь, узел, контур. Схема замещения. Режимы работы электрических цепей. Пассивный и активный двухполюсники.

Тема 2. Электрические цепи постоянного тока. Определение постоянного тока. Неразветвленные и разветвленные электрические цепи с одним источником э.д.с. эквивалентное сопротивление разветвленных электрических цепей. Законы электрических цепей. Энергетический баланс в электрических цепях. Анализ электрического состояния неразветвленной и разветвленной электрических цепей с несколькими источниками э.д.с. путем непосредственного применения законов Кирхгофа. Методы расчета электрических цепей.

Тема 3. Электрические цепи синусоидального тока. Принцип действия простейшего генератора синусоидального э.д.с. Основные понятия и определения,

характеризующие синусоидальные э.д.с., ток и падение напряжения. Представления синусоидальных величин в виде функций и временных графиков, вращающимися векторами и на комплексной плоскости. Основные элементы цепи переменного тока. Резистор, катушка индуктивности, конденсатор в цепи синусоидального тока. Закон Ома и Кирхгофа для цепей синусоидального тока. Последовательное и параллельное соединения резистора, катушки индуктивности, конденсатора. Уравнение электрического состояния. Векторные и топографические диаграммы. Треугольники напряжений, сопротивлений, мощностей. Резонансы напряжений и токов, условия их возникновения и практическое значение. Основы символического метода расчета цепей переменного тока.

Тема 4. Электрические цепи трехфазного тока. Принцип действия генератора трехфазной э.д.с. Различные схемы соединения приемников электрической энергии. Симметричный режим работы трехфазной цепи. Соотношения между фазными и линейными напряжениями и токами. Мощность трехфазной цепи. Несимметричный режим работы трехфазной цепи. Векторные и топографические диаграммы.

Раздел 2. Магнитные цепи и электрические машины.

Тема 5. Магнитные цепи. Основные понятия. Магнитные цепи с постоянной М.Д.С. Элементы магнитной цепи. Закон полного тока для магнитной цепи. Неразветвленные и разветвленные магнитные цепи.

Тема 6. Трансформаторы. Назначение. Устройство. Принцип действия и область применения однофазного трансформатора. Уравнение электрического и магнитного состояния трансформатора. Режим холостого хода и короткого замыкания. Режим нагрузки. Автотрансформаторы.

Тема 7. Электрические машины. Машины постоянного тока. Устройство и принцип действия машин постоянного тока. Работа машин постоянного тока в генераторном и двигательном режимах. Вращающееся магнитное поле. Назначение конструктивных элементов и принцип действия асинхронного двигателя. Двигатели с короткозамкнутым ротором. Пуск асинхронных двигателей. Двухфазные и однофазные двигатели.

Тема 8. Электромеханические аналоговые приборы. Основные понятия. Теоретические обоснования принципа действия. Структурная схема прибора. Моменты, действующие в измерительном механизме прибора. Уравнение шкалы прибора. Общие узлы и детали. Приборы магнитоэлектрической и электродинамической систем. Принцип действия и устройство приборов. Вывод уравнения шкалы приборов. Метрологические и эксплуатационные характеристики приборов. Применение приборов для измерения электрических величин. Масштабные преобразователи. Шунты, добавочные сопротивления. Назначение, схемы подключения и расчет.

Раздел 3. Основы электроники.

Тема 9. Элементы электронных схем. Физические основы

полупроводниковых приборов. Полупроводниковые диоды, характеристики и параметры. Классификация и система обозначений. Варикапы и стабилитроны. Тиристоры, их характеристики и параметры. Применение. Классификация и система обозначений. Биполярные и полевые транзисторы, их разновидности, характеристики и параметры. Классификация и система обозначений. Эквивалентные схемы замещений. Интегральные схемы. Общие понятия и классификация.

Тема 10. Аналоговые электронные схемы. Электронные усилители: классификация, параметры. Усилительные каскады на биполярных и полевых транзисторах. Многокаскадные усилители. Режимы работы усилительных каскадов. Линейные схемы усилителей на основе операционного усилителя.

Тема 11. Логические элементы и схемы. Логические элементы. Математическая основа построения и работа логических элементов и схем. Универсальный логический базис. Синтез простейших логических схем.

Тема 12. Цифровые устройства в системах контроля и управления. Схемы, принцип работы и использование триггеров, регистров, счетчиков, шифраторов, дешифраторов, преобразователей кодов, логических автоматов для создания электронных устройств различного назначения. Общие сведения о программируемых устройствах. Микропроцессоры.

Виды контроля по дисциплине: экзамен (4 семестр / 7 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (18 ч.), лабораторные (24 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (39 ч.), контроль (27 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), лабораторные (10 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (84 ч.), контроль (12 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.07.07 «Прикладная механика»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в обязательную часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин: «Физика», «Математика».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Оборудование предприятий общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», а также успешного выполнения работ в рамках

технологической и эксплуатационной практик.

Цели и задачи учебной дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины – теоретическая и практическая подготовка студентов к эксплуатации и проектированию отраслевых машин и их механизмов, формирование у будущих специалистов механистической картины мира, изучение принципов преобразования движения и их использования в работе машин и механизмов, формирование политехнических компетенций будущих инженеров-педагогов пищевого профиля; знакомство с принципами построения механизмов, видами механизмов, методами их исследования, формирование навыков выполнения проектного и проверочного расчетов деталей машин.

Задачами освоения учебной дисциплины «Прикладная механика» являются:

- сформировать представление о природе конструкционных материалов, их механических свойствах, методах расчета конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;

- обучить методикам выполнения расчетов элементов механических систем технологического оборудования по критериям работоспособности и надежности, расчетам на прочность при статическом и динамическом нагружении;

- познакомить студентов со структурой механизмов, их классификацией, методами анализа и синтеза;

- познакомить с основными деталями машин их классификацией, конструкцией и принципом действия;

- изучить основные механические соединения и критерии, методы их проектного расчета;

- сформировать навыки конструкторской деятельности посредством проектирования передающих механизмов;

- подготовить обучающихся к практическому использованию полученных навыков и умений в профессиональной деятельности.

Дисциплина нацелена на формирование:

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-8) выпускника.

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Сопротивление материалов.

Тема 1. Основные понятия сопротивления материалов. Общие определения сопротивления материалов. Гипотезы и принципы сопромата, объекты исследования. Внешние и внутренние силы. Напряжения и деформации, их виды. Виды нагружения. Три типа задач сопротивления материалов.

Тема 2. Растяжение и кручение. Основные понятия центрального растяжения-сжатия. Эпюра продольных сил. Деформации и перемещения при растяжении-сжатии. Статически неопределимые задачи. Диаграммы растяжения конструкционных материалов. Основные понятия кручения. Эпюры крутящих моментов. Закон Гука и касательные напряжения при кручении. Напряжения и расчет на прочность при кручении.

Тема 3. Изгиб. Общие определения изгиба. Напряжения при изгибе. Расчет

балок на изгиб. Построение эпюр поперечных сил и изгибающих моментов при изгибе. Правила знаков. Упрощенный метод построения по точкам. Расчеты на прочность и жесткость при изгибе. Дифференциальные уравнения изогнутой оси. Интегрирование дифференциального уравнения. Метод начальных параметров. Способ фиктивной нагрузки. Перемещения в балках переменного сечения.

Тема 4. Сложное нагружение. Внецентренное растяжение-сжатие. Плоское напряженное состояние. Частный и общий случай. Объемное напряженное состояние, круговые диаграммы. Изгиб с кручением, другие частные случаи сложного нагружения. Задачи и понятия механики разрушения. Типы разрушений и методы их выявления. Коэффициенты интенсивности. Расчет на разрушение деталей с трещинами.

Раздел 2. Теория машин и механизмов.

Тема 5. Методы анализа механизмов. Основные определения теории машин и механизмов. Машины, их структура. Механизм, его элементы. Классификация кинематических пар. Виды механизмов и соединений. Структурные формулы механизмов. Задачи структурного анализа и синтеза. Избыточные связи, их влияние на работоспособность машин. Структурный синтез с помощью структурных групп и структурных формул.

Тема 6. Кинематическое исследование механизмов. Кинематические характеристики механизмов. Определение кинематических характеристик в аналитической форме. Метод планов положений, скоростей и ускорений. Метод кинематических диаграмм. Графическое интегрирование и дифференцирование.

Тема 7. Динамическое исследование механизмов. Динамические характеристики механизмов. Силы, действующие в машинах, их характеристики. Динамическая модель, приведение сил и масс. Уравнение движения механизма. Установившийся режим движения. Силовой расчет механизмов. Силы инерции, их нахождение. Приведение сил инерции и моментов инерции. Задачи динамического исследования механизмов. Рычаг Жуковского, его использование в динамическом исследовании.

Раздел 3. Детали машин.

Тема 8. Основные понятия деталей машин. Объекты, рассматриваемые в курсе ДМ. Виды нагрузок, действующих на детали машин. Критерии работоспособности машин. Машиностроительные материалы и их характеристики. Основы расчетов деталей машин. Требования к машинам, структура машин. Основные причины выхода из строя деталей машин.

Тема 9. Механические передачи. Назначение механических передач и их классификация. Характеристики механических передач. Понятие передаточного числа. Конструктивные характеристики передач. Примеры расчета привода. Общие сведения о зубчатых передачах. Цилиндрические передачи, их геометрия и кинематика. Конические зубчатые передачи. Цилиндрические передачи с зацеплением Новикова. Планетарные и волновые передачи. Общие сведения о червячных передачах. Основные геометрические и кинематико-силовые

соотношения. Материалы червячных передач. Критерии работоспособности и порядок расчета. Допустимые напряжения в расчетах червячных передач.

Тема 10. Передачи с гибкими связями. Общие сведения о ременных передачах, их классификация и особенности использования. Конструкция и материалы ремней. Основы расчета ременных передач. Плоскоременные, клиноременные и зубчатые ременные передачи. Общие сведения о цепных передачах, их классификация и особенности использования. Типы и материалы цепей. Основные параметры цепных передач. Силы, действующие в цепных передачах. Расчет цепных передач.

Тема 11. Подшипники. Общие сведения о подшипниках скольжения. Классификация и конструкция подшипников скольжения. Материалы подшипников скольжения. Система смазки подшипников скольжения, их критерии работоспособности. Общие сведения о подшипниках качения. Классификация и конструкция подшипников качения. Материалы подшипников качения. Выбор подшипников качения, их критерии работоспособности. Смазывание подшипников качения. Основные типы опор качения.

Тема 12. Редукторы. Общие сведения о редукторах, их назначение и классификация. Виды одноступенчатых редукторов. Цилиндрические двухступенчатые редукторы, их основные схемы и порядок расчета. Расчет червячных редукторов. Расчет конических редукторов. Расчет комбинированных двухступенчатых редукторов. Проектирование корпусных деталей. Дифференциальные редукторы, их характеристики и особенности конструкции. Корпусные детали редукторов. Системы смазки редукторов.

Виды контроля по дисциплине: экзамен (5 семестр / 9 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (24 ч.), практические (10 ч.), лабораторные (14 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (24 ч.), контроль (36 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (4 ч.), практические (4 ч.), лабораторные (4 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (87 ч.), контроль (9 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.07.08 «Педагогические технологии профессионального образования»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования

Основывается на базе дисциплин: «Введение в педагогическую специальность», «Психология профессиональной деятельности», «История педагогики», «Педагогика профессионального образования», «Дидактика профессионального образования», «Основы педагогического мастерства».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Методика профессионального обучения», а также для успешного прохождения педагогической и преддипломной практики, выполнения выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – подготовка выпускника, способного создать условия для реализации педагогических технологий, а также осуществления инновационной преподавательской деятельности в сфере профессионального образования.

Задачами освоения учебной дисциплины «Педагогические технологии профессионального образования» являются:

- усвоение базовых знаний об алгоритмах педагогического воздействия и взаимодействия в условиях применения различных психолого-педагогических технологий за счет универсального их использования в учебно-воспитательных ситуациях;

- совершенствование навыков самостоятельного приобретения знаний из разных источников информации;

- приобретение коммуникативных, исследовательских умений в групповой работе;

- освоение логики педагогической деятельности;

- развитие умений разработки и выполнения учебных педагогических проектов в том числе на основе использования опыта обучаемого.

Дисциплина нацелена на формирование:

- профессиональных компетенций (ПК-1) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Педагогические технологии в современном образовании.

Тема 2. Задачный подход как технологическая основа целостного педагогического процесса

Тема 3 Личностно-ориентированные технологии обучения.

Тема 4. Деятельностно-ориентированные технологии обучения.

Тема 5. Технология визуализации учебной информации.

Виды контроля по дисциплине: зачет (7 семестр / 12 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (10 ч.), практические (16 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (42 ч.) и контроль (4 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (6 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (60 ч.) и контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
Б1.О.07.09 «Проектная графика»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин: «Математика», «Информатика» (школьный курс).

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Прикладная механика», «Проектирование предприятий общественного питания», «Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения», а также для успешного прохождения эксплуатационной и технологической (проектно-технологической) практики.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – научить студентов геометрическому моделированию объектов и процессов, привить им знания, умения и навыки, необходимые для выполнения и чтения чертежей различного назначения и изготовления – как выполненных в карандаше, так и компьютерных; развить логическое и конструктивно-геометрическое мышление, пространственное воображение студентов, способности к анализу и синтезу пространственных форм.

Задачами освоения учебной дисциплины «Проектная графика» являются:

- выработать целостное представление о теоретических основах построения изображения различных объектов;
- обучить студентов проецированию геометрических фигур, решать метрические и позиционные задачи;
- обучить студентов разнообразным приемам и методам графического отображения;
- ознакомить с основными ГОСТ ЕСКД;
- обучить студентов построению изображений на чертежах;
- подготовить студентов к практическому использованию методических знаний и умений для чтения сборочных чертежей, условностями и упрощениями;
- обучить студентов навыкам выполнения эскизов детали от руки и чертежей с помощью чертёжных инструментов;
- сформировать систему знаний по фундаментальной графически-информационной подготовке с ориентированием на специализированный профиль.

Дисциплина нацелена на формирование:

– общепрофессиональных компетенций (ОПК-9) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Введение. Основные методы проецирования. Комплексный чертёж точки и прямой линии.

Тема 2. Проецирование плоскостей.

Тема 3. Поверхности. Образование и задание поверхностей на чертеже.

Тема 4. Виды, разрезы, сечения, выносные элементы.

Тема 5. Конструктивные элементы: назначение, изображение, обозначение.

Тема 6. Нанесение размеров на чертежах. Уклоны, конусность. Сопряжение элементов.

Тема 7. Резьба: назначение, изображение, обозначение.

Тема 8. Разъёмные и неразъёмные соединения: назначение, изображение, обозначение.

Виды контроля по дисциплине: экзамен (1 семестр / 3 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4,0 зачетные единицы, 144 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (16 ч.), лабораторные (40 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (52 ч.) и контроль (36 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (4 ч.), лабораторные (12 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (119 ч.) и контроль (9 ч.).

АННОТАЦИЯ**рабочей программы учебной дисциплины****Б1.О.07.10 «Методы контроля пищевой продукции»**

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин: «Химия» (школьный курс).

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Пищевые технологии», «Технология приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции», «Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров», «Пищевые и биологически активные добавки», «Управление качеством пищевой продукции» а также для успешного прохождения эксплуатационной и технологической (проектно-технологической) практики.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование у студентов системы профессиональных знаний о пищевых системах, роли и значении пищевых

веществ в питании человека, методах органолептического и физико-химического анализа пищевых продуктов, овладение общими закономерностями сохранения или изменения их свойств.

Задачами освоения учебной дисциплины «Методы контроля пищевой продукции» являются:

- изучить химический состав и свойства основных пищевых компонентов;
- уяснить основные химические процессы, протекающие при хранении и переработке сырья, и роль воды и биологически активных добавок в пищевых системах;
- освоить требования безопасности пищевых продуктов;
- овладеть основами проведения органолептического и физико-химического анализа пищевых продуктов по различным показателям качества;
- сформировать компетенции практической работы и необходимых квалификаций по рабочим профессиям.

Дисциплина нацелена на формирование:

- профессиональных компетенций (ПК-2) выпускника.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Характеристика растительного и животного сырья для производства пищевых продуктов – как объектов исследований.

Раздел 2. Классификация методов и методик анализа свойств сырья и продуктов питания.

Раздел 3. Общие сведения о сенсорном анализе сырья и пищевых продуктов

Раздел 4. Методы определения физических свойств пищевого сырья и продуктов питания

Раздел 5. Физические и химические методы анализа пищевых продуктов.

Виды контроля по дисциплине: экзамен (1 семестр / 4 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3,0 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (16 ч.), лабораторные (26 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (30 ч.) и контроль (36 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (4 ч.), лабораторные (8 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (84 ч.) и контроль (12 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.07.11 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин: «Введение в специальность (по профилю)», «Методы контроля пищевой продукции».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Пищевые технологии», «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Социальные виды общественного питания».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование знаний, умений и навыков в области организационно-управленческой деятельности предприятий общественного питания, приобретение теоретических и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства в системе общественного питания.

Задачами освоения учебной дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» являются:

– освоение и изучение теоретических и практических основ принятия оптимальных решений по функционированию предприятий общественного питания;

– приобретения навыков разработки концепции предприятий и сетей общественного питания;

– формирование базовых знаний, умений и навыков для организации производства, и обеспечения надежности технологических процессов;

– изучение современных тенденций в области совершенствования организационной работы на предприятии.

Дисциплина нацелена на формирование:

– общепрофессиональных компетенций (ОПК-1);

– профессиональных компетенций (ПК-1) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Общие сведения о производстве. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности, снабжения, планирования.

Тема 2. Оперативное планирование работы заготовочных предприятий.

Тема 3. Оперативное планирование работы доготовочных предприятий.

Тема 4. Организация производства заготовочных предприятий.

Тема 5. Организация производства доготовочных предприятий. Организация бракеража.

Тема 6. Организация работы специализированных цехов предприятий питания.

Тема 7. Организация работы вспомогательных и раздаточных торговых помещений предприятий общественного питания.

Тема 8. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.

Виды контроля по дисциплине: экзамен (2, 3 семестры / 4, 5 триместры).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 6,0 зачетных единиц, 216 часов. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (20 ч.), практические (32 ч.), лабораторные (32 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (69 ч.) и контроль (63 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (8 ч.), лабораторные (8 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (174 ч.) и контроль (18 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.07.12 «Технология приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин: «Введение в специальность (по профилю)», «Методы контроля пищевой продукции».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Пищевые технологии», «Технология продукции общественного питания», «Банкетный сервис».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – приобретение студентами знаний в области организации процесса приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции, умений органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.

Задачами освоения учебной дисциплины «Технология приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции» являются:

– изучить организацию процесса приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции;

– изучить организацию подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции.

– изучить особенности технологии приготовления мясных полуфабрикатов для кулинарной продукции.

– овладеть навыками работы с нормативно-технологической документацией для предприятий общественного питания.

Дисциплина нацелена на формирование:

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-8);
- профессиональных компетенций (ПК-2) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Введение. Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Тема 2. Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Тема 3. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции.

Тема 4. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Тема 5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.

Тема 6. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Тема 7. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины; из мяса телят, ягнят, молочных поросят, поросячьей головы.

Тема 8. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Тема 9. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Особенности при приготовлении полуфабрикатов из мяса домашней птицы.

Тема 10. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы.

Виды контроля по дисциплине: экзамен (2, 3 семестры / 5, 6 триместры).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 6,0 зачетных единиц, 216 часов. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (28 ч.), лабораторные (56 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (69 ч.) и контроль (63 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (6 ч.), лабораторные (18 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (174 ч.) и контроль (18 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.07.13 «Пищевые технологии»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин: «Введение в специальность (по профилю)», «Методы контроля пищевой продукции».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Технология приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции», «Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров», «Пищевые и биологически активные добавки», «Управление качеством пищевой продукции» а также для успешного прохождения эксплуатационной и технологической (проектно-технологической) практики.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование знаний в области технологии производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения, физических, химических и технологических свойств сырья, научных основ технологии его производства и переработки.

Задачами освоения учебной дисциплины «Пищевые технологии» являются:

- освоение научных основ пищевых производств, изучение изменений, происходящих в сырье при технологической обработке;

- изучение современных технологических схем производства пищевых продуктов, путей интенсификации технологических процессов, перспектив развития технологии переработки сырья на основе достижений науки, техники, фундаментальных и прикладных наук;

- приобретение умения разрабатывать технологические схемы производства продукции из сырья; производить контроль качества продукции; проводить материальные, технологические расчеты, применять стандарты на сырье и материалы, уметь оценивать качество сырья и готовой продукции;

- формирование компетенции практической работы и необходимых квалификаций по рабочим профессиям.

Дисциплина нацелена на формирование:

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-8) выпускника.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Важнейшие технологические понятия и определения.

Раздел 2. Технология производства муки и круп.

Раздел 3. Технология производства сахара из сахарной свеклы.

Раздел 4. Технология производства пищевых концентратов.

Раздел 5. Технология производства мясных продуктов.

Раздел 6. Технология производства молочной продукции.

Раздел 7. Технология масложирового и маргаринового производств.

Раздел 8. Технология производства слабоалкогольных и безалкогольных напитков.

Виды контроля по дисциплине: зачет (3 семестр / 7 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (10 ч.), лабораторные (10 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (40 ч.) и контроль (4 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (4 ч.), лабораторные (2 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (60 ч.) и контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.07.14 «Технология продукции общественного питания»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин: «Методы контроля пищевой продукции», «Технология приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Пищевые технологии», «Банкетный сервис», «Управление качеством пищевой продукции».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование базовых знаний по технологии производства кулинарной и кондитерской продукции, овладение основными правилами кулинарной обработки продуктов питания для получения готовой продукции, овладение профессиональными знаниями, навыками и умениями по подготовке производственных процессов в учреждениях ресторанного хозяйства, выпуска кулинарной продукции и ее потребления.

Задачами освоения учебной дисциплины «Технология продукции общественного питания» являются:

– ознакомление студентов с ассортиментом и технологией приготовления кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий с позиций современных представлений науки о питании;

– формирование понимания необходимости ведения технологических процессов, обеспечивающих производство продукции высокого качества, ее безопасность для жизни и здоровья потребителей.

Дисциплина нацелена на формирование:

– универсальных компетенций (УК-2);

– профессиональных компетенций (ПК-2) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Введение. Питание человека как медико-биологическая и социально-экономическая проблема.

Тема 2. Общая характеристика основных питательных веществ пищевых продуктов и их роль в технологическом процессе производства продукции ЗРХ.

Тема 3. Технологические принципы производства и обеспечения качества кулинарной продукции. регулирования качества кулинарной продукции. Характеристика технологической документации.

Тема 4. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из овощей, плодов, грибов

Тема 5. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из рыбы, рыбных продуктов и нерыбного водного сырья.

Тема 6. Способы обработки мяса, мясопродуктов и мяса диких животных. Технология приготовления п\ф из них.

Тема 7. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из мяса, мясопродуктов и мяса диких животных.

Тема 8. Способы обработки птицы, кролика и пернатой дичи. Технология приготовления п\ф из них.

Тема 9. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из птицы, кролика и пернатой дичи.

Тема 10. Технология приготовления супов.

Виды контроля по дисциплине: экзамен (4 семестр / 9 триместр), курсовая работа (4 семестр / 9 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 6,0 зачетных единиц, 216 часов. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (20 ч.), лабораторные (20 ч.), практические (20 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (125 ч.) и контроль (31 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (4 ч.), лабораторные (10 ч.), практические (6 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (180 ч.) и контроль (16 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.07.15 «Проектирование предприятий общественного питания»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин: «Пищевые технологии», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания».

Является основой при прохождении студентами преддипломной практики, при выполнении выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – дать основы знаний в области организации проектирования предприятий общественного питания различных типов, позволяющие владеть методами технологических расчетов, принципами разработки объемно-планировочных и архитектурно-строительных решений.

Задачами освоения учебной дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» являются:

- освоение подходов к изучению проектной документации и порядок её согласования и утверждения;

- ознакомление с методами технологических расчетов, связанных с разработкой производственной программы и расчетом необходимого технологического оборудования;

- исследование тенденций в развитии технологического оборудования и умение его расставлять согласно современным требованиям научной организации труда;

- иметь навыки группировки отдельных помещений, функциональных зон в единое предприятие общественного питания для различных типов и способов организации производства, реализуя при этом технологические системы обеспечения качества и безопасности пищевого сырья и готовой кулинарной продукции.

Дисциплина нацелена на формирование:

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-9) выпускника.

Содержание дисциплины:

5 семестр

Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.

Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания.

Тема 3. Технологические расчеты.

Тема 4. Планировочное решение помещений в соответствии с их функциональным назначением.

Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания.

6 семестр

Тема 1. Расчеты и проектирование специализированных цехов предприятий питания.

Тема 2. Расчеты и проектирование кулинарного цеха заготовочного предприятия.

Тема 3. Расчеты и проектирование экспедиции заготовочного предприятия.

Тема 4. Расчеты и проектирование моеющих помещений.

Тема 5. Расчеты и проектирование помещений для потребителей.

Тема 6. Проектирование буфета и помещения для нарезки хлеба.

Тема 7. Расчеты и проектирование административно-бытовых и технических помещений.

Тема 8. Требования к планировочным решениям помещений, в соответствии с их функциональным назначением. Общие принципы объемно-планировочных решений.

Виды контроля по дисциплине: экзамен (5, 6 семестры / 10, 11 триместры), курсовой проект (6 семестр / 11 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 6,0 зачетных единиц, 216 часов. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (26 ч.), практические (36 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (78 ч.) и контроль (76 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (4 ч.), практические (8 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (182 ч.) и контроль (22 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.07.16 «Управление производством продукции на предприятиях общественного питания»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования

Основывается на базе дисциплин: «Методы контроля пищевой продукции», «Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров», «Социальные виды общественного питания».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Пищевые и биологически активные добавки», «Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения», а также для успешного прохождения преддипломной практики, выполнения выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области производства и реализации продукции питания различных организационно-правовых форм, типов и классов предприятий общественного питания.

Задачами освоения учебной дисциплины «Управление производством продукции на предприятиях общественного питания» являются:

- получение представления об основных направлениях развития общественного питания в условиях рыночных отношений;
- ознакомление с инновационной деятельностью предприятий общественного питания;
- разработка концептуальных основ организации производственных и трудовых процессов на предприятиях общественного питания;
- изучение современных методов и форм обслуживания различных контингентов потребителей;
- изучение методов исследования производственных и трудовых процессов, установление норм труда и использование их в трудовой деятельности.

Дисциплина нацелена на формирование:

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-9) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Предмет, цели и задачи дисциплины. Ассортимент продукции питания различного назначения, организация ее выработки в производственных условиях.

Тема 2. Совершенствование методов управления и контроля производством продуктов питания.

Тема 3. Совершенствование технологий приготовления блюд и кулинарных изделий с целью сохранения питательных веществ и рационального использования пищевого сырья.

Тема 4. Разработка концептуальных основ организации производственных и трудовых процессов на предприятиях общественного питания. Анализ и оценка информации, процессов, деятельности предприятий общественного питания.

Тема 5. Изучение современных методов и форм обслуживания различных контингентов потребителей.

Тема 6. Ознакомление с инновационной деятельностью предприятий общественного питания. Виды инновационной деятельности предприятий общественного питания.

Тема 7. Разработка нового ассортимента продукции питания различного назначения. Организация выработки нового ассортимента продукции питания различного назначения в условиях производства.

Виды контроля по дисциплине: экзамен (7 семестр / 12 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3,0 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (14 ч.), практические (28 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (39 ч.), контроль (27 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (4 ч.), практические (8 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (87 ч.), контроль (9 ч.).

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.07.17 «Процессы и аппараты пищевых производств»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования

Основывается на базе дисциплин: «Высшая математика», «Прикладная механика», «Электротехника и основы электроники», «Физика», «Оборудование предприятий общественного питания».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Проектирование предприятий общественного питания», при прохождении студентами различных практик, при выполнении выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – получение теоретических знаний и практических навыков по общим закономерностям и тенденциям развития основных процессов и аппаратов пищевых производств.

Задачами освоения учебной дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» являются:

- изучить направления развития основных процессов и аппаратов пищевых производств;
- освоить теоретические основы механических, гидромеханических, тепловых, массообменных и биотехнических процессов;
- освоить принципы расчета, конструирования аппаратов и устройств, в которых осуществляются процессы пищевых производств;
- изучить современные методы испытания и исследования процессов и аппаратов пищевых производств.

Дисциплина нацелена на формирование:

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-8) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Свойства пищевых продуктов, сырья. Общие закономерности технологических процессов.

Тема 2. Основы рационального строения аппаратов. Основы теории подобия и моделирования.

Тема 3. Гидростатика. Гидродинамика.

Тема 4. Характеристика и методы оценки дисперсных систем. Получение дисперсных систем. Разделение дисперсных систем

Тема 5. Механические процессы: измельчение, процесс прессования, смешивание и деление сыпучих материалов.

Тема 6. Тепловые процессы. Основные закономерности теплообмена. Теплообменные аппараты.

Тема 7. Массообменные процессы.

Виды контроля по дисциплине: экзамен (7 семестр / 13 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3,0 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (14 ч.), практические (28 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (39 ч.), контроль (27 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (4 ч.), практические (8 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (87 ч.), контроль (9 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.07.18 «Пищевые и биологически активные добавки»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин: «Основы медицинских знаний и оказания первой медицинской помощи», «Методы контроля пищевой продукции», «Возрастная анатомия, физиология и культура здоровья».

Является основой для успешного прохождения преддипломной практики, выполнения выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование необходимых теоретических знаний о пищевых и биологически активных добавках, их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании, оценке с позиции токсикологии и медико-биологических требований.

Задачами освоения учебной дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки» являются:

– ознакомить студентов с современными представлениями о роли пищевых и биологически активных добавок в создании продуктов питания;

– изучить их современную классификацию, требования безопасности;

– дать необходимые сведения об основных группах пищевых добавок, обеспечивающих внешний вид, текстуру, вкус и аромат, сохранность продуктов питания;

– ознакомить студентов с современной цифровой кодификацией пищевых добавок с литерой «Е»;

– обосновать роль биологически активных добавок в современном питании и при создании функциональных продуктов питания;

– подробно рассмотреть технологические функции и механизмы действия

пищевых добавок, способы их внесения и эффективность использования с позиции современных представлений о составе, строении и взаимодействии с другими компонентами пищевого сырья, их поведении в пищевых системах;

– дать представления о стандартизации и сертификации пищевых и биологически активных добавок.

Дисциплина нацелена на формирование:

– общепрофессиональных компетенций (ОПК-8) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Введение. Общие сведения о пищевых добавках.

Тема 2. Вещества, улучшающие внешний вид.

Тема 3. Вещества, улучшающие аромат и вкус продуктов.

Тема 4. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.

Тема 5. Вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов.

Тема 6. Пищевые добавки, облегчающие и ускоряющие ведение технологических процессов.

Тема 7. Биологически активные добавки.

Тема 8. Государственный контроль за производством и реализацией БАД. Вопросы экспертизы качества и безопасности.

Виды контроля по дисциплине: экзамен (8 семестр / 13 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3,0 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (18 ч.), практические (24 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (30 ч.), контроль (36 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (4 ч.), практические (8 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (87 ч.), контроль (9 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.08.01 «Безопасность жизнедеятельности»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Основывается на базе дисциплин школьного курса «Основы безопасности жизнедеятельности», основных законов физики, химии, гигиены и биологии.

Является основой для изучения следующих дисциплин: специальных дисциплин и прохождения практик.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – способствовать развитию профессиональной компетенции студентов посредством формирования мышления безопасного типа и здоровьесберегающего поведения; подготовки студентов к упреждающим комплексным действиям по защите жизни и здоровья от опасностей природного, техногенного и социального характера.

Задачами освоения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» являются:

- приобретение понимания проблем устойчивого развития и рисков, связанных с деятельностью человека;

- выработка правильных поведенческих действий в различных чрезвычайных ситуациях, включая военные условия;

- формирование мотивации по усилению личной ответственности за обеспечения гарантированного уровня безопасности функционирования объектов отрасли, материальных и культурных ценностей в рамках научно-обоснованных критериев приемлемого риска;

- усвоение обучающимися методики оценки тяжести пострадавшего в результате получения травмы;

- готовность применить знания для обеспечения безопасности в сфере своей профессиональной деятельности;

- изучение студентами порядка оказания первой медицинской помощи в рамках само-и взаимопомощи.

Изучение указанных вопросов обеспечит формирование у будущего специалиста навыков правильных поведенческих действий в различных чрезвычайных ситуациях на всех этапах жизненного цикла в современных условиях.

Дисциплина нацелена на формирование:

- универсальных компетенций (УК-8, УК-10) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности. Основные понятия БЖД. Человек и техносфера. Взаимодействие человека со средой обитания. Идентификация опасностей. Риск, концепция приемлемого риска. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях. Поражающие факторы ЧС и их классификация.

Тема 2. Безопасность трудовой деятельности. Эргономические основы безопасности труда. Совместимость элементов системы «человек–среда». Тяжесть и напряженность труда. Классификация условий труда по тяжести и напряженности трудового процесса. Психические процессы, свойства и состояния, влияющие на безопасность труда. Работоспособность и ее динамика. Обеспечение безопасных условий труда. Производственная санитария.

Тема 3. Чрезвычайные ситуации и методы защиты населения в условиях их реализации. Чрезвычайные ситуации, причины возникновения,

классификация чрезвычайных ситуаций. Геофизические, геологические и гидрологические опасные явления. Транспортные аварии и катастрофы. Аварии с выбросом и распространением аварийно-химически опасных и радиационных веществ. Обрушение зданий и сооружений. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта.

Тема 4. Первая медицинская помощь при несчастных случаях и неотложных состояниях. Структура и объем первой медицинской помощи. Обращение с пострадавшим. Оценка состояния пострадавшего. Диагностический алгоритм помощи. Освобождение дыхательных путей. Искусственное дыхание. Наружный массаж сердца. Первая помощь при кровотечении, переломах, ожогах и обморожении

Тема 5. Методы и средства электробезопасности. Действие электрического тока на организм человека. Первая помощь пострадавшему при поражении электрическим током. Факторы, влияющие на степень тяжести электротравматизма. Классификация помещений по степени опасности поражения людей электрическим током. Основные причины поражения людей электрическим током.

Тема 6. Основы пожарной безопасности. Основные причины пожара. Классификация пожаров. Степени огнестойкости зданий и категории пожарной опасности. Меры предотвращения пожаров: пожарная профилактика, пожарная сигнализация. Первичные средства пожаротушения. Огнетушащие вещества. Стационарные установки и устройства пожаротушения. Ответственность за нарушение пожарной безопасности.

Тема 7. Влияние техногенных факторов среды обитания на здоровье населения. Окружающая среда и здоровье человека. Влияние неблагоприятных факторов среды обитания на здоровье населения. Природоохранная деятельность предприятий. Охрана окружающей среды. Глобальные экологические проблемы современности.

Тема 8. Гражданская оборона. Основные задачи гражданской обороны. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций РФ. Общие сведения о мероприятиях по защите населения и территорий в чрезвычайных ситуациях, проводимых ГОЧС заблаговременно в режиме повседневной деятельности. Специфика мероприятий по защите населения и территорий при авариях на радиационно (ядерно) опасных объектах, проводимые ГОЧС заблаговременно в режиме повседневной деятельности. Общие сведения об авариях на химически опасных объектах.

Виды контроля по дисциплине: зачет (3 семестр / 5 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (16 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (44 ч.) и контроль (4 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (6 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (60 ч.) и контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
Б1.О.08.02 «Основы военной подготовки»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую (обязательную) часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется военной кафедрой.

Основывается исходя из базовых принципов и направлений военной подготовки, модуль состоит из основных разделов военной подготовки, тем военно-политической и правовой подготовки.

Является основой для изучения следующих дисциплин: специальных дисциплин и прохождения практик.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – получение знаний, умений и навыков, необходимых для становления обучающихся образовательных организаций высшего образования в качестве граждан способных и готовых к выполнению воинского долга и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Задачами освоения учебной дисциплины «Основы военной подготовки» являются:

- формирование у обучающихся высокого общественного сознания и воинского долга;
- воспитание дисциплинированности, высоких морально-психологических качеств личности гражданина – патриота;
- освоение базовых знаний и формирование ключевых навыков военного дела;
- раскрытие специфики деятельности различных категорий военнослужащих ВС РФ;
- ознакомление с нормативными документами в области обеспечения обороны государства и прохождения военной службы;
- формирование строевой подтянутости, уважительного отношения к воинским ритуалам и традициям, военной форме одежды;
- изучение и принятие правил воинской вежливости;
- овладение знаниями уставных норм и правил поведения военнослужащих.

Модуль также может быть использован при разработке дополнительных профессиональных программ.

Дисциплина нацелена на формирование:

- универсальных компетенций (УК- 8) выпускника.

Содержание дисциплины:

- Раздел 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации
 Тема 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования и содержание.
 Тема 2. Внутренний порядок и суточный наряд.
 Тема 3. Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы.
 Раздел 2. Строевая подготовка
 Тема 4. Строевые приемы и движение без оружия.
 Раздел 3. Огневая подготовка из стрелкового оружия
 Тема 5. Основы, приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия.
 Тема 6. Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия, ручных противотанковых гранатометов и ручных гранат.
 Тема 7. Выполнение упражнений учебных стрельб из стрелкового оружия.
 Раздел 4. Основы тактики общевойсковых подразделений
 Тема 8. Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи.
 Тема 9. Основы общевойскового боя.
 Тема 10. Основы инженерного обеспечения.
 Тема 11. Организация воинских частей и подразделений, вооружение, боевая техника вероятного противника.
 Раздел 5. Радиационная, химическая и биологическая защита
 Тема 12. Ядерное, химическое, биологическое, зажигательное оружие.
 Тема 13. Радиационная, химическая и биологическая защита.
 Раздел 6. Военная топография
 Тема 14. Местность как элемент боевой обстановки. Измерения и ориентирование на местности без карты, движение по азимутам.
 Тема 15. Топографические карты и их чтение, подготовка к работе. Определение координат объектов и целеуказания по карте.
 Раздел 7. Основы медицинского обеспечения
 Тема 16. Медицинское обеспечение войск (сил), первая медицинская помощь при ранениях, травмах и особых случаях.
 Раздел 8. Военно-политическая подготовка
 Тема 17. Россия в современном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны.
 Раздел 9. Правовая подготовка
 Тема 18. Военная доктрина Российской Федерации. Законодательство Российской Федерации о прохождении военной службы.

Виды контроля по дисциплине: зачет (6 семестр / 6 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3,0 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (26 ч.), практические (42 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (36 ч.) и контроль (4 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (14 ч.), практические (16 ч.)

занятия, самостоятельная работа студента (74 ч.) и контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
Б1.В.01.01 «Теоретические и практические основы инклюзивного образования»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой дефектологии и педагогической коррекции.

Основывается на базе дисциплин: «Возрастная анатомия, физиология и культура здоровья», «Психология профессиональной деятельности», «Педагогика профессионального образования».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Методика профессионального обучения», «Педагогические технологии профессионального образования».

Цели и задачи учебной дисциплины:

Цель освоения учебной дисциплины – освоение студентами знаний о закономерностях и содержании инклюзивного образования, требованиях к его организации в различных учреждениях системы общего образования, методических и практических умений и навыков.

Задачами освоения учебной дисциплины «Теоретические и практические основы инклюзивного образования» являются:

- сформировать у студентов теоретические знания о развитии идеи совместного обучения детей с нормальным и отклоняющимся развитием в стране и за рубежом, а также задачах и содержании психолого- и социально-педагогического сопровождения лиц с особыми образовательными потребностями;

- сформировать у студентов практические умения, необходимых для оказания коррекционно-педагогической помощи человеку с ОВЗ в условиях инклюзии;

- развивать личностные качества, значимых для педагогической деятельности (эмпатии, толерантности, ответственности, самостоятельности, формирование адекватных форм взаимодействия с ребенком (взрослым) с особыми образовательными потребностями).

Дисциплина нацелена на формирование:

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-3, ОПК-5, ОПК-6) выпускника.

Содержание учебной дисциплины

Тема 1: Сущность инклюзивного образования, его истоки и перспективы развития.

Тема 2: Психолого-педагогическая характеристика субъектов инклюзивного образования.

Тема 3: Модель педагога в инклюзивном образовании.

Тема 4: Комплексная междисциплинарная психолого-педагогическая диагностика.

Тема 5: Организация обучения и воспитания детей с ОВЗ в инклюзивном образовании.

Тема 6: Составление индивидуальных программ реабилитации и адаптации.

Тема 7: Коррекционно-развивающие технологии в методике обучения лиц с ОВЗ в инклюзивной образовательной среде.

Виды контроля по дисциплине: зачет (6 семестр / 8 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (16 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (44 ч.), контроль (4 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (6 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (60 ч.), контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.01.02 «Введение в педагогическую специальность»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе знаний и умений, полученных студентами в общеобразовательной школе, в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования (знания основных требований и правил поведения на учебных занятиях, умения конспектировать, составлять тезисы, работать на компьютере, работать с различными источниками информации, в сети Интернет, владение навыками концентрации внимания).

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Педагогика профессионального образования», «Методика профессионального обучения», «Психология профессионального образования», «Педагогические технологии

профессионального образования», педагогических практик.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – ускорение психологической и учебной адаптации к условиям вуза, будущей специальности, формирование у студентов первичных умений профессионально-педагогической деятельности, необходимых для обеспечения высокой эффективности дальнейшего обучения по специальности и успешного вхождения в профессию педагога профессионального обучения.

Задачами освоения учебной дисциплины «Введение в педагогическую специальность» являются:

- вооружить студентов первоначальными знаниями о сущности и специфике профессионального труда инженера-педагога;
- дать представление о педагогической профессии как профессии сферы образования, являющейся сферой человеческой деятельности и обеспечивающей передачу культурно-исторического опыта от поколения к поколению, а также воспитание личности;
- охарактеризовать профессионально значимые качества педагога и сформировать у студентов потребность самостоятельно развивать их у себя;
- дать представление о сфере профессиональной деятельности инженера-педагога.

Дисциплина нацелена на формирование:

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-1) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Педагогическая профессия и личность педагога.

Тема 2. Педагогическая деятельность, ее сущность и характеристика.

Тема 3. Педагогическая культура педагога. Современные требования общества к личностным и профессиональным качествам педагога.

Тема 4. Содержание, структура, формы и методы освоения профессии педагога.

Виды контроля по дисциплине: зачет (1 семестр / 1 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (16 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (44 ч.) и контроль (4 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (6 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (60 ч.) и контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы учебной дисциплины
Б1.В.01.03 «Возрастная психология»**

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в часть,

формируемую участниками образовательных отношений блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой психологии.

Основывается на базе дисциплин: «Введение в педагогическую специальность», «Психология профессиональной деятельности».

Является основой для изучения следующих дисциплин: общепрофессиональных и специальных дисциплин психологического направления «Педагогическая этика», «Основы педагогического мастерства», а также для прохождения производственной практики.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование у студентов представления о движущих силах развития и основных новообразованиях психики, возникающих у человека на каждом возрастном этапе, ознакомить студентов с основными понятиями, теориями и проблемами психологии личности, прослеживая связи между методологическим, теоретическим и эмпирическим уровнями научного знания; обеспечение психологической подготовки студентов к профессиональной педагогической деятельности посредством формирования у них ориентировочной основы действий, определяющих основные педагогические функции (дидактическую, воспитательную, развивающую, диагностическую, консультационную, психозащитную, коррекционную, организационную, контролирующую).

Задачами освоения учебной дисциплины «Возрастная психология» являются:

- формирование психолого-педагогической компетентности;
- ознакомить с основными проблемами развития, его периодизации и попытками их решения;
- приобретение навыков целостного описания личности с позиции возраста, формирование способности к решению профессиональных задач с учетом возрастных особенностей конкретной личности;
- дать понятие об основных психолого-педагогических технологиях организации учебно-воспитательного процесса.

Дисциплина нацелена на формирование:

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-6) выпускника.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Возрастная психология как отрасль психологического знания.

Тема 1.1. Возрастная психология как наука.

Тема 1.2. Периодизации психического развития человека.

Раздел 2. Психическое развитие на возрастных этапах онтогенеза.

Тема 2.1. Пренатальная психология.

Тема 2.2. Психическое развитие ребенка до 1 года

Тема 2.3. Раннее детство. Закономерности развития и воспитания.

Тема 2.4. Дошкольное детство. Психологическая готовность к школе.

Тема 2.5. Младший школьный возраст.

Тема 2.6. Психология подростка.

Тема 2.7. Психология ранней юности. Психология студенческого возраста.

Тема 2.8. Психология взрослости.

Раздел 3. Психология обучения

Тема 3.1. Особенности и парадигмы образовательного процесса.

Тема 3.2. Обучение: сущность, методы. Учение как деятельность

Тема 3.3. Психологическое содержание и структура учебной деятельности.

Тема 3.4. Ученик как субъект учебной деятельности.

Тема 3.5. Школьная отметка и оценка. Психологические причины школьной неуспеваемости.

Раздел 4. Психология воспитания

Тема 4. 1. Психологическая сущность воспитания, его критерии.

Тема 4.2. Воспитание как процесс, направленный на усвоение нравственных норм.

Раздел 5. Психология труда учителя.

Тема 5.1. Педагогическая деятельность: психологические особенности, структура, механизмы.

Тема 5.2. Учитель как субъект педагогической деятельности.

Виды контроля по дисциплине: экзамен (3 семестр / 3 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3,0 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (12 ч.), практические (24 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (36 ч.) и контроль (36 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (4 ч.), практические (8 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (87 ч.) и контроль (9 ч.)

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.02.01 «Оборудование предприятий общественного питания»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин: «Прикладная механика», «Электротехника и основы электроники», «Основы безопасности жизнедеятельности».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Проектирование предприятий общественного питания».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – изучение оборудования предприятий общественного питания; формирование у студентов прочных теоретических знаний по устройству конструкций современного технологического оборудования, принципам работы, безопасным правилам эксплуатации машин и механизмов; правилам подбора оборудования; изучение хозяйственно-правовой деятельности предприятий общественного питания.

Задачами освоения учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» являются:

- систематизированное ознакомление обучающихся с достижениями научно-технического прогресса отрасли;

- изучение и применение нового высокопроизводительного оборудования устройством, принципом работы и безопасной эксплуатации, как отечественного, так и импортного производства, применяемого на предприятиях общественного питания;

- приобретение навыков в проведении расчетов и подборе оборудования пищевых технологических линий предприятий общественного питания;

- приобретение навыков использования нормативных документов по конструированию пищевого технологического оборудования.

Дисциплина нацелена на формирование:

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-8) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Классификация оборудования предприятий общественного питания.

Тема 2. Универсальные кухонные машины. Машины для мытья посуды.

Тема 3. Машины для обработки овощей.

Тема 4. Машины и механизмы для измельчения продуктов.

Тема 5. Машины для обработки мяса и рыбы.

Тема 6. Машины для обработки муки, приготовления теста и кремов.

Тема 7. Общие сведения о способах тепловой обработки в аппаратах. Основы теплового расчета аппарата.

Тема 8. Пищеварочные котлы. Автоклавы, пароварочные аппараты, вакуум-аппараты, кипятильники, водонагреватели, кофеварки.

Тема 9. Плиты, жарочные и пекарные шкафы, грили, сковороды, фритюрницы.

Тема 10. Вспомогательные тепловые аппараты. Расположение аппаратов в горячем цеху.

Виды контроля по дисциплине: зачет (3 семестр / 10 триместр), экзамен (4 семестр / 11 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 6,0 зачетных единиц, 216 часов. Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (24 ч.), практические (60 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (101 ч.) и контроль (31 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (16 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (179 ч.) и контроль (13 ч.)

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.02.02 «Банкетный сервис»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Пищевые технологии».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Организация работы бара», «Социальные виды общественного питания», а также для успешного прохождения эксплуатационной и технологической (проектно-технологической) практики.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами знаний об организации проведения официальных и неофициальных торжеств, практических навыков разработки техники проведения банкетов.

Задачами освоения учебной дисциплины «Банкетный сервис» являются:

- изучение особенностей организации различных видов приемов и банкетов на предприятиях питания;
- приобретение практических навыков техники обслуживания банкетов и приемов;
- формирование умений принятия грамотных управленческих решений по вопросам организации торжеств на предприятиях питания;
- развитие умений составления технической документации для организации приемов и банкетов.

Дисциплина нацелена на формирование:

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-8) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Виды приемов и банкетов. Дипломатические приемы.

Тема 2. Банкеты и приемы с рассадкой за столом. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.

Тема 3. Банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами.

Тема 4. Банкеты и приемы без рассадки за столом. Банкет-фуршет.

Тема 5. Банкет-коктейль. Комбинированные банкеты.

Виды контроля по дисциплине: экзамен (5 семестр / 6 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3,0 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (18 ч.), лабораторные (24 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (30 ч.) и контроль (36 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (4 ч.), лабораторные (8 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (87 ч.) и контроль (9 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.02.03 «Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин: «Введение в специальность (по профилю)», «Методы контроля пищевой продукции», «Технология приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции», «Пищевые технологии».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Пищевые и биологически активные добавки», «Социальные виды общественного питания».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – создание у студентов целостной системы знаний, навыков и умений в сфере товароведения пищевых продуктов, а именно – формирования потребительских свойств, ассортимента и качества продовольственных товаров растительного и животного происхождения.

Задачами освоения учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров» являются:

– раскрыть химический состав и показать значение пищевых продуктов в структуре питания современного человека;

– выявить влияние сырья и процессов производства на формирование потребительских свойств, качества и безопасности продтоваров;

– пояснить классификацию продовольственных товаров растительного и животного происхождения;

– привить практические навыки работы с нормативно-технической

документацией по определению градаций качества пищевых продуктов;

– раскрыть причины возникновения дефектов пищевых продуктов и показать меры по их предупреждению, устранению и возможной реализации товаров с их (дефектами) наличием;

– сформировать компетенции практической работы и необходимых квалификаций по рабочим профессиям.

Дисциплина нацелена на формирование:

– общепрофессиональных компетенций (ОПК-8) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров.

Тема 2. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров.

Тема 3. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров и крахмала.

Тема 4. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров.

Тема 5. Товароведение и экспертиза пищевых жиров.

Тема 6. Товароведение и экспертиза мясных товаров.

Тема 7. Товароведение и экспертиза молочных товаров.

Тема 8. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и товаров водного промысла.

Тема 9. Товароведение и экспертиза яичных товаров.

Виды контроля по дисциплине: зачет с оценкой (7 семестр / 12 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (20 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (17 ч.) и контроль (27 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (6 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (60 ч.) и контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.02.04 «Организация работы бара»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Банкетный сервис», «Проектирование предприятий общественного питания».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Методика

профессионального обучения», «Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – обеспечение студентов необходимыми теоретическими и практическими знаниями по организации работы баров при подготовке специалистов высшей квалификации; формирование компетенции обучающегося по вопросам организации и развития барного дела, изучения новых технологий и форм обслуживания; овладение студентами практических навыков приготовления напитков.

Задачами освоения учебной дисциплины «Организация работы бара» являются:

- изучение специальных определений, терминов и классификации баров, ассортимента продукции и способов приготовления напитков в винных барах, коктейль-баре, безалкогольном баре, лаунж-баре, пул-баре, диско-баре, лобби-баре;

- изучение основных требований, предъявляемых к обслуживающему персоналу, к рабочему месту бармена, к общей организации работы баров;

- ознакомление с техникой подачи напитков, барменским «фрейрингом».

Дисциплина нацелена на формирование:

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-8) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1 Особенности организации и функционирования баров.

Тема 2. Материально-техническое обеспечение бара.

Тема 3. Организация работы бара. Обслуживание потребителей.

Тема 4. Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков импортного и отечественного производства.

Тема 5. Классификация и методы приготовления смешанных напитков.

Виды контроля по дисциплине: экзамен (7 семестр / 10 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3,0 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (14 ч.), лабораторные (28 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (30 ч.) и контроль (36 ч.);

- для заочной формы обучения: лекционные (4 ч.), лабораторные (8 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (87 ч.) и контроль (9 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.02.05 «Социальные виды общественного питания»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки

44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин: «Технология приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции», «Пищевые технологии», «Банкетный сервис», «Технология продукции общественного питания».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Пищевые и биологически активные добавки», «Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения», а также для успешного прохождения преддипломной практики, выполнения выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – содействие становлению профессиональной компетентности будущего педагога через формирование целостного представления о роли общественного питания в современной жизни, образовательной среды, овладения их возможностями в решении педагогических и социальных задач.

Задачами освоения учебной дисциплины «Социальные виды общественного питания» являются:

- изучение основ организации общественного питания;
- освоение социальных функций питания;
- изучение видов и типов общественного питания, организационной структуры предприятий социальных видов общественного питания;
- овладение особенностями организации обслуживания потребителей социальных видов общественного питания;
- формирование компетенций практической работы и необходимых квалификаций по рабочим профессиям.

Дисциплина нацелена на формирование:

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-8) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Основы организации общественного питания. Социальные функции питания.

Тема 2. Виды и типы общественного питания.

Тема 3. Социальные виды общественного питания.

Тема 4. Организационная структура предприятий социальных видов общественного питания.

Тема 5. Снабжение предприятий социальных видов общественного питания.

Тема 6. Вспомогательные службы предприятий социальных видов общественного питания.

Тема 7. Производственная деятельность на предприятиях социальных видов общественного питания.

Тема 8. Организация обслуживания потребителей социальных видов общественного питания.

Тема 9. Социальные виды общественного питания работников предприятий, организаций.

Тема 10. Социальные виды питания в детских, образовательных, медицинских и социальных учреждениях.

Виды контроля по дисциплине: зачет (7 семестр / 12 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (10 ч.), практические (18 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (40 ч.), контроль (4 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (6 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (60 ч.), контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ **рабочей программы учебной дисциплины** **Б1.В.ДВ.01.01 «История родного края»**

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, блока дисциплин по выбору учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой истории Отечества.

Основывается на базе дисциплин: «История России».

Является основой для изучения гуманитарных дисциплин учебного плана.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование у студентов целостного представления об истории родного края в контексте истории России, понимания особенностей социально-экономического, политического, социокультурного, этнического развития территории Луганщины со времени ее заселения до наших дней.

Задачами освоения учебной дисциплины «История родного края» являются:

– создание у студентов представления об уникальности и культурном своеобразии Луганщины, особенностях ее развития, выдающихся деятелях региона;

– формирование этнорегионального самосознания, системы патриотических и гражданских ценностей, религиозной толерантности на примерах истории Луганского края;

– совершенствование умений и навыков работы с историческими картами, историческими источниками.

Дисциплина нацелена на формирование:

– универсальных компетенций (УК- 5) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Введение в курс «История родного края». Земли Луганщины с древнейших времён до начала XVI в. Предмет, объект, цель и задачи дисциплины. Луганский край в эпоху камня, раннего металла и раннего железного века. Киммерийцы, скифы, сарматы. Луганский край в период Великого переселения народов. Кочевые и оседлые народы (племена) на территории края. Подонцовье в эпоху средневековья. Хазары, печенеги, торки, половцы. Монгольское вторжение. Усиление Московского княжества. Распад Золотой Орды. Дикое поле. Расширение территории Великого княжества Московского в конце XV в. Освобождение от ордынской зависимости.

Тема 2. Луганщина в 1505–1689 гг. Луганский край в системе обороны южных границ Российского государства. Русская колонизация Дикого поля. Казацкие восстания и украинская эмиграция в Московское государство. Вхождение Украины в состав России. Войны России с Польшей и Турцией. Рост влияния Российского государства в Приазовье и Причерноморье. Конфронтация Московского государства с Османской империей, отражение набегов крымских татар. Освоение донскими и слободскими казаками земель Подонцовья. Влияние народных восстаний на ситуацию в Подонцовье. Участие местных казаков и служилых людей в войне с Османской империей (1672–1681) и Крымских походах.

Тема 3. Луганщина в конце XVII в. – XVIII в. Заселение и хозяйственное освоение края. Булавинское восстание. Русско-турецкие войны первой половины XVIII в. Луганщина во II-й половине XVIII в. Славяносербия. Влияние русско-турецких войн на формирование территории, национальный состав и хозяйственное развитие Луганщины. Основание Луганска и Лисичанска. Поиски каменного угля и железной руды. Промышленность Луганщины в XVIII в. Возникновение горно-металлургического комплекса. Материальная, духовная культура и традиции казачества на Луганщине. Зарождение предпосылок интернационального характера региона.

Тема 4. Земли Луганщины в 1801–1914 гг. Заселение края в первой половине XIX в. Особенности социально-экономического развития Луганщины. Геологическое исследование края. Реформы 1860–1870-х гг. Строительство железных дорог. Развитие промышленности и формирование новых промышленных центров. Луганские земли в начале XX в. в составе Российских губерний. Общественно-политическое развитие. Экономическое развитие Луганского края. Рост населения, социальная структура и его полиэтничный состав. Луганщина в годы Первой российской революции. Развитие края в условиях столыпинских реформ. Развитие образования, науки, культуры и медицины в XIX в. – начале XX в.

Тема 5. Луганщина в годы первой мировой войны (1914-1918 гг.) и

Великой российской революции (1917–1922 гг.) Милитаризация экономики Луганщины. Патриотический подъем и мобилизация. Нарастание негативных тенденций в экономике. Подвиги луганчан на фронтах Первой мировой войны.

Установление советской власти на Луганщине. Борьба с казачьими частями А. И. Каледина и войсками Украинской Центральной Рады. Луганщина в период немецкой и австро-венгерской оккупации. Создание Донецко-Криворожской республики. Борьба с армией А. Деникина. «Луганская оборона» 1919 г. Махновское движение на территории края. А.Я. Пархоменко, К.Е. Ворошилов. Социально-экономическое развитие, идеология и культура Луганщины в период Гражданской войны. Политика «военного коммунизма», 1918–1920 гг.

Тема 6. Луганщина в советский период (20–30-е гг. XX в.). Административно-территориальные изменения 1920–1930-х гг. Установление однопартийной большевистской системы. Политика «коренизации» и украинизации в крае. Особенности нэпа в регионе. Строительство Штеровской ГРЭС. Восстановление и техническое переоснащение шахт. Увеличение мощностей металлургической, химической и стекольной промышленности. Образование Южного экономического района. Проведение земельной реформы. Голод 1921–1922 гг. в крае. Форсированная индустриализация. Развитие отраслей тяжелой промышленности. Стахановское движение. Ударники, рационализаторы. Становление совхозной и колхозной систем. Развитие образования, науки и культуры в регионе.

Тема 7. Луганщина в годы Великой Отечественной войны (1941–1945 гг.). Мобилизация населения. Перестройка промышленности. Эвакуация промышленности и населения. Ворошиловградская область под немецко-фашистской оккупацией. «Новый порядок». Тотальное разграбление территории. Массовые казни населения. Депортация молодежи. Принудительная украинизация. Движение Сопротивления: партизанские отряды и подпольные группы. «Молодая гвардия». Коллаборационизм. Освобождение Ворошиловграда. Донбасская наступательная операция. Освобождение Ворошиловградской области. Героизм земляков в период войны. Последствия войны для региона. Помощь регионов СССР в восстановлении Луганщины. Восстановление социально-культурной инфраструктуры региона.

Тема 8. Развитие Луганского края в 1945–1991 гг. Восстановление индустриального потенциала области. Трудовые подвиги. Возрождение социально-культурной сферы. Социально-экономическое и общественно-политическое развитие Луганского края в сер. 1950-х – первой пол. 1960-х гг. Формирование Лисичанско-Северодонецкого промышленного узла. Особенности социальной политики. Итоги VIII «золотой пятилетки». Достижения в социально-экономическом развитии региона в 1960–1970-е гг. Подъем материального благосостояния населения. Развитие культуры и образования. Кризисные явления в экономике и идеологии. Экономические эксперименты 1985–1990 гг. Приватизация в крае. Развал промышленности и сельского хозяйства. Рост

общественной активности в регионе. Возрождение идеи автономии Донбасса.

Тема 9. Луганщина в 1991–2022 гг. Луганская область в составе Украины. Экономический кризис в условиях распада общесоюзных связей. Падение уровня жизни населения. Демографический спад. Шахтерские забастовки 1990-х гг. Украинизация государственной системы и общественной жизни. Политическое и мировоззренческое противостояние Юго-Востока и Запада Украины. «Оранжевая революция» в Киеве. Проевропейский внешнеполитический курс Украины. «Евромайдан». Государственный переворот в Киеве. «Русская весна» на Луганщине. Провозглашение государственного суверенитета ЛНР. Боевые действия за территории Республики. Минские соглашения. Становление государственности ЛНР. Специальная военная операция. Вхождение ЛНР состав РФ.

Виды контроля по дисциплине: зачет (5 семестр / 6 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (16 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (44 ч.) и контроль (4 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (6 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (60 ч.) и контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 «История и культура Донбасса»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, блока дисциплин по выбору учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой истории Отечества.

Основывается на базе дисциплин: «История России».

Является основой для изучения гуманитарных дисциплин учебного плана.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – дать научное представление об основных этапах и содержании истории и культуры Донбасса с древнейших времен до наших дней.

Задачами освоения учебной дисциплины «История и культура Донбасса» являются:

– сформировать у студентов систему знаний о социально-экономических, политических, культурных процессах, происходивших в Донбассе с древнейших времен до наших дней;

– сформировать историческую память, культурное самосознание,

гражданские и патриотические ценности, уважение к другим народам и нациям на примере истории и культуры Донбасса;

– усовершенствовать умения и навыки работы с историческими картами, историческими источниками.

Дисциплина нацелена на формирование:

– универсальных компетенций (УК- 5) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Введение в курс «История и культура Донбасса». Эпоха древности и Средневековья. Предмет, объект, цели и задачи дисциплины. Природно-географические границы, территория и население Донбасса. Первобытная и древняя история. Приазовье и Подонцовье в эпоху Средневековья. Территория Донбасса в период Золотой Орды. Начало военно-земледельческого освоения территории Донбасса. Подонцовье во второй половине XVII в. Формирование и особенности первобытной культуры. Изменение духовной жизни населения с принятием христианства. Влияние кочевников на культуру жителей Подонцовья и Приазовья. Материальная культура населения Подонцовья в XVII в. Святогорский монастырь.

Тема 2. Донбасс в XVIII в. Заселение и хозяйственное освоение края. Донецкий край в первой половине XVIII в. Донбасс во второй половине XVIII в. Славяносербия. Крепость Белевская-Константиград и город Бахмут. Национальный состав населения и хозяйственное развитие Донбасса. Открытие каменного угля и поиски железной руды. Социальный состав населения. Промышленность Донбасса в XVIII в. Возникновение горно-металлургического комплекса. Развитие торговли. Булавинское восстание. Материальная, духовная культура и традиции вольного казачества на Дону и Днепре.

Тема 3. Донбасс в XIX – начале XX вв. Особенности социально-экономического развития Донбасса в первой половине XIX в. Заселение Донбасса. Социальный состав населения и развитие антифеодального движения. Геологические исследования Донбасса. Донбасс в эпоху капиталистической модернизации во второй половине XIX в. Строительство железных дорог. Развитие промышленности Донбасса. Положение рабочих.

Общественно-политическое движение на Донбассе в конце XIX-начале XX вв. Донбасс в Первой русской революции. Реализация Столыпинской аграрной реформы в Донбассе. Донбасс в годы Первой мировой войны. Культурное развитие региона в XIX–начале XX вв. Медицина Донбасса.

Тема 4. Донбасс в период становления советской власти (1917–1920 гг.). Революционные события 1917 г. на Донбассе. Борьба за установление советской власти. Донецко-Криворожская Республика: причины и цели создания. Территория и организация власти. Донбасс в период Гражданской войны и «военного коммунизма». Интервенция австро-германских войск против ДКР. Борьба за установление советской власти в регионе. Организация сопротивления против армии А.И. Деникина. «Луганская Оборона» 1919 г. Махновское

движение. Особенности социально-экономического развития. Национализация угольной промышленности. Мобилизация рабочих из российских губерний на восстановление шахт Донбасса. Национализация театров и кинематографа. Издание «Народной библиотеки». Рабфаки. Антирелигиозная пропаганда. Ликвидация сословных привилегий. Повседневная жизнь и общественные настроения. Трудовые армии. Комитеты бедноты.

Тема 5. Донбасс в межвоенный период (1921–1941 гг.). Административно-территориальное формирование Донбасса в составе УССР. Особенности НЕПа на Донбассе. Донбасс в годы первых советских пятилеток: модернизация экономики и культурная революция. Создание государственных промышленных синдикатов. Проведение земельной реформы. Ход и последствия индустриализации и коллективизации сельского хозяйства на территории Донбасса. Успехи ГОЭЛРО. Возникновение химической и стекольной промышленности. Социалистическое соревнование. Стахановское движение. Политика коренизации на Донбассе. Репрессии на Донбассе. Донецкий институт народного образования. Развитие науки и техники. Научное общество на Донетчине. Литература и искусство. Творческое объединение «Забой». Местные периодические издания. Театральная жизнь. Быт и досуг советских граждан.

Тема 6. Донбасс в годы Великой Отечественной войны и в период восстановления мирной жизни (1941–1953 гг.). Мобилизация ресурсов края на отпор врагу. Боевые действия на территории Донбасса в октябре 1941 г. – июле 1942 г. Фашистский оккупационный режим. Партизанское и подпольное движение. «Молодая гвардия». Освобождение Донбасса от немецко-фашистской оккупации. Масштабы разрушений экономики Донбасса. Восстановление Донбасса. Реевакуация промышленных предприятий и культурно-образовательных учреждений. Темпы и результаты восстановления промышленного потенциала края. Помощь союзных республик в восстановлении угольной отрасли. Культурное пространство Донбасса в годы ВОВ. Разграбление и уничтожение культурных ценностей во время оккупации края. Восстановление социально-культурной инфраструктуры Донбасса.

Тема 7. Донбасс в 1950–1980-е гг. Социально-экономическое и общественно-политическое развитие Донбасса. Структурные изменения в управлении хозяйством. Создание Сталинского (Донецкого) совнархоза. Масштаб инвестиций в экономику и социальную сферу региона. Стабильный рост промышленности и сельского хозяйства. Формирование Лисичанско-Северодонецкого промышленного узла. Особенности социальной политики. Достижение новых социальных стандартов жизни населения региона. Массовое жилищное строительство. Влияние процессов «перестройки» на ситуацию в Донбассе. Нарастание кризисных явлений в экономике региона. Создание неформальных объединений и партий. Шахтёрская забастовка 1989 г. Воины-интернационалисты – уроженцы Донбасса. Развитие культуры и медицинской сферы Донбасса. Этнокультурные процессы.

Тема 8. Донбасс в 1991–2014 гг. Распад СССР и первые попытки автономизации Донбасса. Падение социально-экономического уровня жизни региона в 90-е гг. Социально-экономическое и политическое положение в начале XXI в. Первый «майдан» как новый виток нарастания кризисных явлений. Политические и социально-экономические процессы 2005–2014 гг. Политико-правовая ситуация на Украине и Донбасс. Состояние культурной и духовной сферы жизни Донбасса в 1991–2014 гг. Демографические процессы. Образовательная сфера. Расширение сети учебных заведений. Литература. Искусство. Общественно-политические объединения.

Тема 9. Становление и развитие Луганской и Донецкой Народных Республик. Русская весна 2014 г. на Донбассе. Провозглашение Луганской и Донецкой Народных Республик. Гражданская война на Донбассе. Минские соглашения: содержание и оценка. Зимняя военная кампания 2015 г. Становление и развитие государственности Народных Республик. Экономическая блокада Украиной ЛНР и ДНР. Гуманитарная помощь Российской Федерации. Боевые действия 2015–2021 гг. Культурная жизнь: восстановление разрушенных войной учреждений, переориентация системы образования на стандарты РФ. Расцвет «фронтальной литературы» и мемуаров. Детское антивоенное творчество. Новые театральные и кинопостановки по мотивам событий, монументальное творчество и художественные выставки. Повседневная жизнь населения республик.

Виды контроля по дисциплине: зачет (5 семестр / 6 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (16 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (44 ч.) и контроль (4 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (6 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (60 ч.) и контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.ДВ.02.01 «Документационное обеспечение деятельности педагога»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, блока дисциплин по выбору учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой документоведения и архивоведения.

Основывается на базе дисциплин: «Русский язык и культура речи».

Является основой для изучения гуманитарных дисциплин вариативной части учебного плана.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – обеспечить обучающихся теоретическими знаниями о свойствах, признаках, функциях, структуре и многообразии документов, их классификации, методах и способах документирования; познакомить с процессом создания, обработки, хранения и использования документов; сформировать навыки деловой коммуникации в устной и письменной форме на русском языке, навыки составления и оформления различных видов документов, используемых в профессиональной деятельности педагога.

Задачами освоения учебной дисциплины «Документационное обеспечение деятельности педагога» являются:

- познакомить с основными понятиями в области документационного обеспечения управления;
- освоить методы и способы документирования;
- изучить структуру документа и нормативные требования к оформлению реквизитов документов;
- сформировать основные практические навыки, необходимые для составления и оформления различных видов документов, используемых в педагогической деятельности.

Дисциплина нацелена на формирование:

- универсальных компетенций (УК-4) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Теоретико-правовые и нормативные основы документационного обеспечения управления. Документ как носитель информации. Основные понятия в области документационного обеспечения управления. Законодательная и нормативно-методическая база документационного обеспечения управления. Функции документа. Классификация документов.

Тема 2. Стандартизация процесса документирования. Состав реквизитов документов. Требования к оформлению реквизитов документов. Требования к бланкам документов. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 7.0.97-2016. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Организационно-распорядительная документация. Требования к оформлению документов. Система документации в образовательной организации.

Тема 3. Система организационно-распорядительной документации (ОРД). Организационные документы системы ОРД. Общая характеристика и назначение документов. Подготовка проекта документа. Реквизиты документов, структура текста. Правила оформления и утверждения. Виды организационных документов. Распорядительные документы системы ОРД. Общая характеристика и назначение документов. Реквизиты, структура текста и правила оформления. Виды распорядительных документов: указы, постановления, приказы, распоряжения, решения, инструкции. Информационно-справочные документы системы ОРД. Общая характеристика и назначение документов. Виды информационно-справочных документов. Особенности составления и

оформления.

Тема 4. Организация документооборота образовательной организации. Формы организации работы с документами. Документооборот. Документопотоки. Порядок обработки входящих документов. Регистрация документов. Порядок обработки исходящих документов. Номенклатура дел. Формирование, оформление, хранение дел в текущем делопроизводстве. Обработка дел для последующего хранения.

Виды контроля по дисциплине: зачет (4 семестр / 6 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (16 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (44 ч.) и контроль (4 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (6 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (60 ч.) и контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.ДВ.02.02 «Документооборот образовательной организации»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, блока дисциплин по выбору учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой документоведения и архивоведения.

Основывается на базе дисциплин: «Русский язык и культура речи».

Является основой для гуманитарных дисциплин вариативной части учебного плана.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – обеспечить обучающихся теоретическими знаниями о свойствах, признаках, функциях, структуре и многообразии документов, их классификации, методах и способах документирования; познакомить студентов с процессом создания, обработки, хранения и использования документов в деятельности образовательной организации; сформировать навыки деловой коммуникации в устной и письменной форме на русском языке, навыки составления и оформления различных видов документов.

Задачами освоения учебной дисциплины «Документооборот образовательной деятельности» являются:

– познакомить с основными понятиями в области делопроизводства образовательной организации;

– освоить методы и способы документирования;

– изучить структуру документа и нормативные требования к оформлению

реквизитов документов;

– сформировать основные практические навыки, необходимые для составления и оформления различных видов документов, используемых в деятельности образовательной организации.

Дисциплина нацелена на формирование:

– универсальных компетенций (УК-4) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Теоретико-правовые и нормативные основы документационного обеспечения управления. Документ как носитель информации. Основные понятия в области документационного обеспечения управления. Законодательная и нормативно-методическая база документационного обеспечения управления. Функции документа. Классификация документов.

Тема 2. Стандартизация процесса документирования. Состав реквизитов документов. Требования к оформлению реквизитов документов. Требования к бланкам документов. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 7.0.97-2016. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Организационно-распорядительная документация. Требования к оформлению документов. Система документации в образовательной организации.

Тема 3. Система организационно-распорядительной документации (ОРД). Организационные документы системы ОРД. Общая характеристика и назначение документов. Подготовка проекта документа. Реквизиты документов, структура текста. Правила оформления и утверждения. Виды организационных документов. Распорядительные документы системы ОРД. Общая характеристика и назначение документов. Реквизиты, структура текста и правила оформления. Виды распорядительных документов: указы, постановления, приказы, распоряжения, решения, инструкции. Информационно-справочные документы системы ОРД. Общая характеристика и назначение документов. Виды информационно-справочных документов. Особенности составления и оформления.

Тема 4. Организация документооборота образовательной организации. Формы организации работы с документами. Документооборот. Документопотоки. Порядок обработки входящих документов. Регистрация документов. Порядок обработки исходящих документов. Номенклатура дел. Формирование, оформление, хранение дел в текущем делопроизводстве. Обработка дел для последующего хранения.

Виды контроля по дисциплине: зачет (4 семестр / 6 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (16 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (44 ч.) и контроль (4 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (6 ч.)

занятия, самостоятельная работа студента (60 ч.) и контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
Б1.В.ДВ.03.01 «Религиоведение»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, блока дисциплин по выбору учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой культурологии и музыковедения.

Основывается на базе дисциплин: «Философия», «История России».

Является основой изучения дисциплин «История родного края», «История и культура Донбасса».

Цели и задачи дисциплины:

Цель освоения учебной дисциплины – ознакомление с различными формами религии; создание общего представления о религиозных системах древности и современности; изучение специфики мировых религий, религиозных организаций и влияния религиозных традиций на жизнь конкретных обществ и государств, в прошлом и настоящем.

Задачами освоения учебной дисциплины «Религиоведение» являются:

- изучить основную терминологию и понятийный аппарат, относящийся к основным религиозным конфессиям;
- ознакомиться с основами вероучения, культа, организации и формах деятельности религиозных конфессий;
- научиться анализировать исторические этапы развития общества, с учетом религиозного феномена;
- развивать умения анализировать исторические религиозные источники и научную литературу;
- уметь самостоятельно формулировать и аргументировать свою позицию;
- приобрести навык аналитического мышления в области изучаемого предмета;
- сформировать веротерпимость, уважение прав и свобод сограждан, прав личности в духовной сфере в целом;
- развивать мышление, не допускающее возникновения конфликтного поведения на почве религиозной неприязни.

Дисциплина нацелена на формирование:

- универсальных компетенций (УК-5) выпускника.

Содержание дисциплины

Тема 1. Религиоведение как наука. Религиозный комплекс. Архаичные формы религиозных представлений. Определение предмета религиоведения.

Основные разделы - философия, социология, психология, феноменология, герменевтика, история религии. Классы понятий и терминов. Методы исследований. Религия как общественно-исторический феномен. Мифология и религия. Проблема определения религии. Исторические типы религий. Религия в системе культуры. Социальная роль религии. Религия и этика. Типология религий. Религия и культ. Религия и мифология. Мифологическое сознание. Ранние формы религиозного сознания.

Архаичные формы религии: фетишизм, тотемизм, анимизм. Ранне-социальные формы религии: магия, шаманизм, мифология, полидаймонизм. Политеистические формы: супрематеизм, генотеизм, прамонотеизм. Позднейшие теистические формы: монотеизм, пантеизм, панентеизм, деизм. Роль и функции шамана в социуме. Анимистические представления в шаманизме. Обрядово-ритуальная практика. Шаманские инициации. Шаманская космология.

Тема 2. Возникновение и эволюция буддизма. Основы учения. Основные направления и школы. Исторические предпосылки возникновения буддизма. Сиддхартха Гаутама Шакьямуни (VI в. до н.э.) и основы учения. Концепция страдания, учение о дхармах, сансаре, карме, нирване. Трипитака. Восьмеричный путь. Буддийское учение о мироздании, человеке и мире. Учение о перерождении. Основные направления буддизма: хинаяна (тхеравада), махаяна, ваджраяна. История становления и развития ламаизма.

Тема 3. История раннего христианства и разделение церквей. Западная и Восточная традиция в христианстве. Возникновение христианства (социально-исторические, политические и духовные предпосылки). Периодизация раннехристианской истории. Христианство в эпоху Римской империи. Становление вероучения, культа, организации. Разделение христианских церквей. Ранняя история христианских общин. История Вселенских соборов. Ветхий Завет. Новый Завет. Формирование христианского культа. Таинства. Течения и ордена в католицизме. Крестовые походы XI-XIII вв. Инквизиция. Зарождение протестантизма. Православие: история, догматы, культ (таинство, крещение, праздники). Патриарх Никон и раскол. Церковные реформы в петровский период (Святейший Синод и т.п.). Старообрядчество. Христианство в наши дни.

Тема 4. История формирования и развития мусульманского религиозного мира. Исторические и социально-политические предпосылки возникновения ислама. Язычество арабов. Фетишизм. Кааба. Зороастризм, иудаизм и христианство у арабов. Движение ханифов и проповедь Мухаммеда. Культ Аллаха и возникновение ислама. Вероучение и культ. Распространение ислама среди аравийских племен. Первые халифы и арабские завоевания в Малой Азии. Али и шииты. Сунниты.

Виды контроля по дисциплине: зачет (4 семестр / 6 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часа.

Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (16 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (44 ч.), контроль (4 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (6 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (60 ч.), контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
Б1.В.ДВ.03.02 «Культурология»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, блока дисциплин по выбору учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой культурологии и музыковедения.

Основывается на базе дисциплин: «Философия», «История России».

Является основой изучения дисциплин «История родного края», «История и культура Донбасса».

Цели и задачи дисциплины:

Цель освоения учебной дисциплины – формирование у студентов устойчивого интереса к знаниям по теории и истории мировой культуры; воспитание в студентах толерантности, как основы культуры мышления.

Задачами освоения учебной дисциплины «Культурология» являются:

- определить специфический предмет культурологии в рамках общепhilosophической проблематики;
- выявить место культуры в системе бытия;
- исследовать многомерное строение культуры, обусловленное ее функциями в бытии;
- изучить исторические типы культур;
- развить способность к диалогу как способу бытия в культуре.

Дисциплина нацелена на формирование:

- универсальных компетенций (УК-5) выпускника.

Содержание дисциплины

Раздел I. Культурология как система гуманитарного знания.

Тема 1. Культурология как научная дисциплина.

Тема 2. Проблемные поля культурологии.

Тема 3. Феноменология культуры.

Тема 4. Культурологические парадигмы и концепции культуры.

Раздел II. Учение об исторических типах культуры.

Тема 5. Первобытная культура.

Тема 6. Культура ранних цивилизаций.

Тема 7. Античность как тип культуры.

Тема 8. Культура Средневекового Запада.

Тема 9. Арабо-мусульманская культура.

Тема 10. Культура эпохи Возрождения.

Тема 11. Европейская культура Нового времени.

Тема 12. Мировая культура на рубеже веков и становление постиндустриального общества.

Виды контроля по дисциплине: зачет (4 семестр / 6 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часа.

Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (16 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (44 ч.), контроль (4 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (6 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (60 ч.), контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.ДВ.04.01 «Психология развития личности»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, блока дисциплин по выбору учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой психологии.

Основывается на базе дисциплин «Психология профессиональной деятельности», «Возрастная психология».

Является основой для изучения различных дисциплин социально-гуманитарного цикла.

Цели и задачи учебной дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины – обеспечить студентов необходимыми знаниями по организации и руководству процессом самовоспитания в условиях общеобразовательной школы и содействовать профессиональной подготовке будущих педагогов в их личностном развитии, культивировании потребности в постоянном самоусовершенствовании.

Задачами освоения учебной дисциплины «Психология развития личности» являются:

– ознакомить студентов с содержанием и методами (способами самовоспитания в общем и профессионального в частности как главными механизмами и психологическими структурами личностного роста);

– охарактеризовать важнейшие возрастные периоды становления личности ребенка;

- раскрыть содержания понятий, таких как: «развитие», «саморазвитие», «воспитание», «самовоспитание», «личностный рост», «самоактуализация», «духовная гармония», «интеллектуальная гармония», «физическая гармония» и др;
- способствовать формированию умений заниматься самообразованием как необходимой составляющей самовоспитания и личностного роста;
- развивать потребность осознанного самовоспитания и саморазвития личности;
- создавать благоприятные условия для успешного самоусовершенствования и самореализации, развивать моральные и профессиональные качества, которые необходимы для будущей профессиональной деятельности студентов.

Дисциплина нацелена на формирование:

- универсальных компетенций (УК-6) выпускника.

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Введение в курс.

Тема 1.1. Введение в курс. Понятие о психологии личности. Три пути самосовершенствования личности человека. Методы и методики психологии развития личности в ракурсе ее самовоспитания. Центральные категории курса: человек, индивид, индивидуальность, личность.

Тема 1.2. Самовоспитание как фактор формирования личности. Понятие о самовоспитании. Факторы формирования личности. Первый путь самосовершенствования человека – Духовное развитие личности. Понятие духовного развития личности. Способы духовного развития личности.

Тема 1.3 Второй путь самосовершенствования человека – интеллектуальная гармония личности. Умственная деятельность человека. Измерение интеллекта. Менталитет и ментальность.

Тема 1.4. Третий путь самосовершенствования человека – физическая гармония. Составляющие физической гармонии человека. Основные правила поддержания физической гармонии.

Раздел 2. Основные этапы исследований психологии личности и ее теории

Тема 2.1. Основные этапы исследований психологии личности.

Тема 2.2. Теории личности. Фрейдизма, неофрейдизма; диспозиционное направление; когнитивное и гуманистическое направление; личность в советской психологии; теории личности психологов США И Европы.

Раздел 3. Психологические характеристики личности.

Тема 3.1. Индивидуально-психологические особенности личности. Возрастные индивидные особенности; половой диморфизм и половая идентификация; подходы к исследованию темперамента.

Тема 3.2. Социально-психологические характеристики личности. Характер и его типология; акцентуации характера; мотивация в структуре психики, теории мотивации.

Тема 3.3. Развитие и формирование личности. Характеристика понятий

«развитие» и «формирование личности»; основные теории развития личности в детстве; самосознание личности и проблема личностного роста

Виды контроля по дисциплине: зачет (6 семестр / 9 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), лабораторные (16 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (44 ч.), контроль (4 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), лабораторные (6 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (60 ч.), контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.04.02 «Специальная психология»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, блока дисциплин по выбору учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой психологии.

Основывается на базе дисциплин «Психология профессиональной деятельности», «Возрастная психология».

Является основой для изучения различных дисциплин социально-гуманитарного цикла.

Цели и задачи учебной дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины – формирование у студентов знаний об особенностях психического развития лиц с ОВЗ, с целью решения профессиональных задач педагогического образования; в овладении знаниями об абилитации, социализации и интеграции в социум лиц с ОВЗ.

Задачами освоения учебной дисциплины «Специальная психология» являются:

- изучить основные понятия специальной психологии, методы, основные отрасли специальной психологии, сформировать первичные представления о нормальном и отклоняющемся развитии;
- изучить механизмы генетических и социальных влияний в разные периоды развития ребенка;
- раскрыть понятие психического дизонтогенеза, его характеристику, классификацию и виды;
- ознакомить с особенностями развития познавательной сферы, личности, эмоционально-волевой сферы, деятельности при различных видах дизонтогенеза;
- сформировать представление об основных уровнях интеграции лиц с

отклонениями в развитии в современное общество.

Дисциплина нацелена на формирование:

– универсальных компетенций (УК-6) выпускника.

Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Предмет и задачи специальной психологии.

Тема 2. Дизонтогении.

Тема 3. Типология отклоняющегося развития.

Тема 4. Современная система специального образования.

Виды контроля по дисциплине: зачет (6 семестр / 9 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), лабораторные (16 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (44 ч.), контроль (4 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), лабораторные (6 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (60 ч.), контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.05.01 «Риторика»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, блока дисциплин по выбору учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой русского языкознания и коммуникативных технологий.

Основывается на базе дисциплины «Русский язык и культура речи».

Является основой для изучения различных дисциплин социально-гуманитарного цикла.

Цели и задачи учебной дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины – сформировать целостное представление о риторике в единстве её теоретических и прикладных аспектов; ознакомить студентов с основами риторических знаний; сформировать риторические умения по созданию и восприятию текста (сообщения); сформировать умения применять полученные знания и умения в теоретической и практической деятельности.

Задачами освоения учебной дисциплины «Риторика» являются:

– повышение уровня общей речевой культуры студентов;

– развитие навыков и умений эффективного речевого поведения в различных ситуациях;

– развитие навыков составления текстов устных и письменных выступлений на различные темы.

Дисциплина нацелена на формирование:

– универсальных компетенций (УК-4) выпускника.

Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Сущность предмета. Цели и задачи. Риторика – как наука о теории и практике красноречия. Сущность, предмет изучения и закономерности дисциплины. Определение риторики как «науки о способах убеждения». Объектно-предметная область риторики. Структура риторики. Логические, психологические и коммуникативные основы ораторской речи.

Тема 2. Развитие риторических традиций. История развития риторики и красноречия. Краткий исторический очерк: школы риторики и красноречия в Древней Греции и Риме (Цицерон, Аристотель, Квинтилиан и др.). Античная риторика и риторика средних веков. Риторика эпохи Возрождения и Нового времени. Риторика в XX веке и современное состояние риторики. Русская риторическая школа, этапы развития русской риторики (Макарий. Прокопович). Риторика Ломоносова. Риторика в России в XIX веке. Современные представления о риторике в России.

Тема 3. Особенности подготовки к публичному выступлению. Повседневная и конкретная подготовка к выступлениям. Содержание повседневной подготовки оратора. Подготовка к конкретному выступлению. Основные этапы разработки ораторской речи. Выбор темы и уместность речи. Постановка проблемы. Разные способы убеждения. Особенности поведения оратора в доброжелательной и недоброжелательной аудитории. Понятие об аргументации. Виды подготовки публичного выступления. Техника подготовки речи. Отбор материала. Основные элементы содержания речи. Выступление с опорой на текст. Выступление с опорой на подробный конспект. Выступление с планом речи. Публичное выступление экспромтом.

Тема 4. Искусство спора. Аргументирующая речь. Аргументация как процесс обоснования мысли перед аудиторией: тезис и аргументы; убедительность аргументов; правила и способы аргументации; помехи к восприятию аргументации; правила эффективной аргументации. Эффективность аргументации в публичном выступлении: отдельных форм публичного выступления; отдельных видов публичного выступления. Эффективность выступления в различных аудиториях: типы аудиторий и их краткая характеристика; национальная специфика аудитории. Оценка эффективности публичного выступления.

Виды контроля по дисциплине: зачет (5 семестр / 8 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), лабораторные (16 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (44 ч.), контроль (4 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), лабораторные (6 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (60 ч.), контроль (4 ч.).

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
Б1.В.ДВ.05.02 «Педагогическая риторика»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, блока дисциплин по выбору учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой русского языкознания и коммуникативных технологий.

Основывается на базе дисциплины «Русский язык и культура речи».

Является основой для изучения различных дисциплин социально-гуманитарного цикла.

Цели и задачи учебной дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины – формирование коммуникативной компетентности педагога.

Задачами освоения учебной дисциплины «Педагогическая риторика» являются:

– овладение риторическими знаниями о сути, правилах и нормах общения, о требованиях к речевому поведению в различных коммуникативно-речевых ситуациях;

– овладение коммуникативно-речевыми (риторическими) умениями;

– осознание специфики педагогического общения, особенностей коммуникативно-речевых ситуаций, характерных для профессиональной деятельности учителя;

– овладение умением решать коммуникативные и речевые задачи в конкретной ситуации общения;

– овладение опытом анализа и создания профессионально значимых типов высказываний;

– развитие творчески активной речевой личности, умеющей применять полученные знания и сформированные умения в новых постоянно меняющихся условиях проявления той или иной коммуникативной ситуации, способной искать и находить собственное решение многообразных профессиональных задач;

– познание студентами сути речевого идеала как компонента культуры и педагогического речевого (педагогико-риторического) идеала как образца педагогического общения.

Дисциплина нацелена на формирование:

– универсальных компетенций (УК-4) выпускника.

Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Педагогическая риторика как наука. Предмет риторики. Основные подходы к определению понятия “риторика”. Педагогическая риторика как разновидность частной риторики. Цели, задачи и содержание педагогической риторики как вузовской дисциплины. Педагогическая риторика как синтез достижений наук гуманитарного цикла (лингвопрагматики, неориторики, коммуникативной лингвистики, социолингвистики, психолингвистики, психологии, социологии и др.).

Тема 2. Роль общения в социальной практике. Сущность, функции и средства общения. Виды и формы общения (устное – письменное; вербальное – невербальное; монологическое – диалогическое; фатическое – нефатическое; контактное – дистантное; опосредованное – непосредственное; официальное – неофициальное; межличностное – групповое – массовое и т. д.). Культура речи как необходимое условие эффективного общения. Современная теоретическая концепция культуры речи Эффективность общения. Условия реализации эффективного общения (языковая и речевая компетентность; психологическая компетентность; коммуникативная компетентность). Особенности общения в ситуации “педагог – воспитанник” (“педагог – группа детей дошкольного возраста”). Коммуникативные и речевые задачи, решаемые педагогом в ходе общения с детьми дошкольного возраста на занятиях и вне занятий. Учебно-речевые ситуации общения. Педагог как коммуникативный лидер.

Тема 3. Речевая деятельность как способ реализации общественно-коммуникативных потребностей человека в процессе их вербального общения. Культура речи как необходимое условие эффективного общения. Взаимодействие и взаимовлияние коммуникативных качеств речи в процессе общения. Вербальный и невербальный аспекты общения. Речевая деятельность как способ реализации общественно- коммуникативных потребностей человека в процессе их вербального общения. Виды речевой деятельности. Особенности и функции рецептивных и продуктивных видов речевой деятельности. Механизмы речи и особенности их функционирования в процессе порождения и восприятия высказывания (механизм эквивалентных замен; механизм памяти; механизм антиципации; механизм упреждающего синтеза). Коммуникативные качества речи. Роль языка и речи в общении.

Виды контроля по дисциплине: зачет (5 семестр / 8 триместр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), лабораторные (16 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (44 ч.), контроль (4 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), лабораторные (6 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (60 ч.), контроль (4 ч.).

4.3. Аннотации программ учебных и производственных практик

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», профиль «Технология и организация общественного питания» практики (учебная, производственная, преддипломная) являются обязательными и представляют собой виды учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

АННОТАЦИЯ

программы учебной практики

Б2.О.01.01(У) «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»

Цели и задачи научно-исследовательской работы:

Цели научно-исследовательской работы:

- закрепление, углубление и систематизация теоретических знаний, полученных в процессе обучения;
- формирование представления о методах организации и выполнения научно-исследовательской работы в сфере профессионального образования;
- развитие профессиональных компетенций, связанных с использованием информационных технологий в организации научно-исследовательской деятельности.

Задачи научно-исследовательской работы:

- овладение умениями и навыками научно-исследовательской работы;
- овладение навыками работы с компьютером, основными методами, способами и средствами поиска, хранения, переработки научно-технической информации в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с методами математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования.

Научно-исследовательская работа нацелена на формирование:

- универсальных компетенций (УК- 1, УК- 2);
- общепрофессиональных компетенций (ОПК-3, ОПК-9).

Содержание научно-исследовательской работы:

- ознакомление со структурой и деятельностью предприятия – базы практики, прохождение инструктажа по технике безопасности;
- составление индивидуального плана практики;

– работа в библиотеке ФГБОУ ВО «ЛГПУ», ЛРУНБ им. М. Горького, проведение аналитического обзора педагогической и технической научной литературы в традиционных и электронных источниках в соответствии с индивидуальным заданием;

– написание отчета по результатам выполнения научно-исследовательской работы в соответствии с индивидуальным заданием;

– изучение стандарта библиографического описания ГОСТ 7.1-2003, составление списка использованных источников по теме индивидуального задания;

– представление на кафедру комплекта отчетной документации по практике;

– выступление с докладом по результатам проведения научно-исследовательской работы на итоговой конференции.

Виды контроля: зачет (3 семестр / 4 триместр).

Общая трудоемкость научно-исследовательской работы: 3 з.е., 108 часов, 2 недели.

АННОТАЦИЯ

программы учебной практики

Б2.О.01.02(У) «Эксплуатационная практика»

Цели и задачи практики

Цель практики – содействие становлению профессиональной компетентности будущего педагога профессионального обучения, формирование навыков организации производительного труда обучающихся, формирование, закрепление и развитие умений и навыков организации и ведения технологических процессов на предприятиях общественного питания.

Задачи практики:

– закрепление и совершенствование навыков ведения технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд и напитков, кулинарных и кондитерских изделий;

– освоение правил и методов работы с технико-технологическими картами, прејскурантами, сборниками рецептур, ознакомление и формирование умений составлять отчетную документацию;

– отработка умений эксплуатации оборудования, аппаратуры, контрольно-измерительных приборов и инструментов на предприятии общественного питания в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и личной гигиены работников;

– приобретение навыков организаторской и воспитательной работы в коллективах.

Практика нацелена на формирование:

– универсальных компетенций (УК- 1);

– общепрофессиональных компетенций (ОПК-2, ОПК-8, ОПК-9).

База практики: учебно-производственный отдел «Обслуживающие технологии» Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий ФГБОУ ВО «ЛГПУ», предприятия профильной отрасли промышленности.

Формы отчетности по практике: отчет о прохождении практики, характеристика с базы практики, защита отчета по практике в форме доклада с презентацией на итоговой конференции по практике.

Виды контроля: зачет (2 семестр / 3 триместр).

Общая трудоемкость практики: 3 з.е., 108 часов, 2 недели.

АННОТАЦИЯ

программы производственной практики

Б2.О.02.01(П) «Педагогическая практика (по профилю)»

Цели и задачи практики

Цель практики – ознакомление студентов с профессионально-педагогической деятельностью, закрепление и систематизация теоретических знаний, полученных в процессе изучения дисциплин цикла профессиональной и практической подготовки.

Задачи практики:

- ознакомление с направлением деятельности учебного заведения, его задачами и функциями;
- ознакомление с работой профессионального учебного заведения;
- формирование представления о современном профессиональном учебном заведении;
- ознакомление с организацией и содержанием труда преподавателя специальных дисциплин, мастера профессионального обучения;
- ознакомление с опытом работы преподавателей специальных дисциплин и мастеров профессионального обучения;
- ознакомление с учебной и производственной документацией, правилами ее оформления;
- ознакомление с профессиональной литературой, которая находится в библиотеке учебного заведения;
- закрепление теоретических знаний, полученных во время изучения дисциплин цикла профессиональной и практической подготовки.

Практика нацелена на формирование:

- универсальных компетенций (УК- 3);
- общепрофессиональных компетенций (ОПК-3, ОПК-5, ОПК-7);
- профессиональных компетенций (ПК-1, ПК-2, ПК-3).

База практики: практика осуществляется на базе образовательных учреждений/организаций среднего профессионального образования соответствующего профиля, учебно-курсовой сети предприятий, учреждений, организаций, а также в структурных подразделениях Луганского государственного педагогического университета.

Формы отчетности по практике: отчет о прохождении практики, характеристика с базы практики, защита отчета по практике в форме доклада с презентацией на итоговой конференции по практике.

Виды контроля: зачет с оценкой (5 семестр / 9 триместр).

Общая трудоемкость практики: 6 з.е., 216 часов, 4 недели.

АННОТАЦИЯ

программы производственной практики Б2.О.02.02(П) «Педагогическая практика»

Цели и задачи практики

Цель практики – формирование профессионально-технических, методических знаний, умений и навыков, их углубление и закрепление, подготовка будущих бакалавров к выполнению функций мастера профессионального обучения.

Задачи практики:

- ознакомление с направлением деятельности учебного заведения, его задачами и функциями;
- ознакомление с работой учебного заведения;
- углубление и закрепление теоретических знаний, и формирование умений применить их на практике;
- формирование умений наблюдения и анализа учебно-воспитательной работы;
- ознакомление с функциями классного руководителя и методами его работы с коллективом учащихся, индивидуальной работы с ними;
- стимулирование познавательного интереса к специальным и педагогическим дисциплинам, стремления к совершенствованию своих способностей в инженерно-педагогической деятельности;
- ознакомление с учебной и производственной документацией, правилами ее оформления;
- выработка творческого, исследовательского подхода к профессионально-педагогической деятельности;
- приобретение навыков анализа собственной деятельности, формирование потребности в самообразовании;
- подготовка и проведение уроков производственного обучения различного

типа с применением различных методов, активизирующих познавательную деятельность учащихся;

– проведение педагогических наблюдений.

Практика нацелена на формирование:

– универсальных компетенций (УК-3);

– общепрофессиональных компетенций (ОПК-3, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7);

– профессиональных компетенций (ПК-1, ПК-2, ПК-3).

База практики: практика осуществляется на базе образовательных учреждений/организаций среднего профессионального образования соответствующего профиля, учебно-курсовой сети предприятий, учреждений, организаций, а также в структурных подразделениях Луганского государственного педагогического университета.

Формы отчетности по практике: отчет о прохождении практики, характеристика с базы практики, защита отчета по практике в форме доклада с презентацией на итоговой конференции по практике.

Виды контроля: зачет с оценкой (7 семестр / 11 триместр).

Общая трудоемкость практики: 6 з.е., 216 часов, 4 недели.

АННОТАЦИЯ

программы учебной практики

Б2.О.03.02(У) «Технологическая практика (проектно-технологическая практика)»

Цели и задачи практики

Цель практики – формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении.

Задачи практики:

– ознакомление студентов с производственными процессами на предприятии в целом и в отдельных цехах;

– освоение технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд и напитков, кулинарных и кондитерских изделий;

– изучение оборудования, аппаратуры, контрольно-измерительных приборов и инструментов;

– ознакомление с правилами техники безопасности, санитарии и личной гигиены работников;

– приобретение навыков организаторской и воспитательной работы в коллективах;

– приобретение практических профессионально необходимых умений и навыков работы по типам задач профессиональной деятельности выпускников,

предусмотренным основной профессиональной образовательной программой.

В процессе прохождения практики студенты знакомятся с достижениями научно-технического прогресса, приобретают навыки производственной работы и работы в коллективе, участвуют в общественной жизни коллектива предприятия, что способствует развитию организаторских способностей будущего специалиста.

Практика нацелена на формирование:

- универсальных компетенций (УК- 3, УК-4);
- общепрофессиональных компетенций (ОПК-8, ОПК-9);
- профессиональных компетенций (ПК-1, ПК-3).

База практики: учебно-производственный отдел «Обслуживающие технологии» Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий ФГБОУ ВО «ЛГПУ», предприятия профильной отрасли промышленности.

Формы отчетности по практике: отчет о прохождении практики, характеристика с базы практики, защита отчета по практике в форме доклада с презентацией на итоговой конференции по практике.

Виды контроля: зачет (5 семестр / 7 триместр).

Общая трудоемкость практики: 3 з.е., 108 часов, 2 недели.

АННОТАЦИЯ

программы производственной практики Б2.О.03.02(П) «Научно-исследовательская работа»

Цели и задачи научно-исследовательской работы:

Цель научно-исследовательской работы – развитие способности самостоятельного осуществления научно-исследовательской работы, связанной с решением сложных профессиональных задач в инновационных условиях профессионального образования.

Задачи научно-исследовательской работы:

- овладение основными приемами и методами ведения научно-исследовательской работы и формирование профессионального мировоззрения в этой области;
- приобретение опыта самостоятельного исследования актуальных научных проблем по избранному направлению;
- подтверждение актуальности и практической значимости избранной бакалавром темы исследования, обоснование степени разработанности научной проблемы;
- получение навыков применения различных методов научного педагогического исследования;

- сбор, обработка, анализ и систематизация информации по теме исследования, выбор методов и средств решения задач исследования;

- формирование навыков представления итогов проделанной работы в виде отчетов, рефератов, статей, оформленных в соответствии с имеющимися требованиями, с привлечением современных средств редактирования и печати.

Научно-исследовательская работа нацелена на формирование:

- универсальных компетенций (УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10);

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ОПК-9);

- профессиональных компетенций (ПК-1; ПК-2; ПК-3).

Содержание научно-исследовательской работы:

- обсуждение и формулировка темы индивидуального задания, инструктаж по охране труда и пожарной безопасности;

- анализ научных источников по теме исследования;

- изучение опыта организации научно-исследовательской работы, анализ условий и среды, выявление имеющихся трудностей организации и проведения научно-исследовательской работы в образовательной организации на базе практики;

- осуществление учебно-профессиональной, проектной и исследовательской деятельности в соответствии с индивидуальным заданием;

- педагогический контроль и оценка учебно-профессиональной деятельности обучающихся по программам СПО, систематизация и статистический анализ данных, полученных в ходе экспериментальной работы;

- ведение и оформление документации, обеспечивающей реализацию исследовательской деятельности в соответствии с индивидуальным заданием;

- представление на кафедру комплекта отчетной документации по результатам научно-исследовательской работы;

- выступление с докладом по результатам проведения научно-исследовательской работы на итоговой конференции, обсуждение и обмен мнениями.

Виды контроля: зачет с оценкой (8 семестр / 13 триместр).

Общая трудоемкость научно-исследовательской работы: 6 з.е., 216 часов, 4 недели.

АННОТАЦИЯ
программы производственной практики
Б2.О.04.01(П) «Педагогическая практика (кураторство)»

Цели и задачи практики

Цель практики – закрепление знаний, умений и навыков применения современных воспитательных технологий, проектирования воспитательных процессов адекватных функциям учреждений профессионального образования различных типов и видов, а также модели специалиста, которого они готовят.

Задачи практики:

– формирование целостного представления о внеучебной деятельности обучающихся в учреждениях профессионального образования как органичной составной части их образования;

– практическое ознакомление с сущностью и спецификой воспитательной работы в профессиональных учебных заведениях; освоение практических навыков проектирования воспитательных процессов в системе профессионального образования;

– овладение методами кураторской работы и воспитательного влияния на личность обучающегося;

– приобретение начального педагогического опыта проектирования внеучебной деятельности учащихся;

– формирование потребности к самовоспитанию и самообразованию в сфере познания личности учащегося как субъекта внеучебной деятельности.

Практика нацелена на формирование:

– универсальных компетенций (УК-3);

– общепрофессиональных компетенций (ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-7);

– профессиональных компетенций (ПК-1, ПК-2, ПК-3).

База практики: практика осуществляется на базе образовательных учреждений/организаций среднего профессионального образования соответствующего профиля, учебно-курсовой сети предприятий, учреждений, организаций, а также в структурных подразделениях Луганского государственного педагогического университета.

Формы отчетности по практике: отчет о прохождении практики, характеристика с базы практики, защита отчета по практике в форме доклада с презентацией на итоговой конференции по практике.

Виды контроля: зачет с оценкой (6 семестр / 10 триместр).

Общая трудоемкость практики: 3 з.е., 108 часов, 2 недели.

АННОТАЦИЯ

программы производственной практики

Б2.О.04.02(П) «Практика в учреждениях среднего профессионального образования»

Цели и задачи практики

Цель педагогической практики – формирование навыков выполнения профессиональных функций педагога профессионального обучения в соответствии со спецификой профессионально-педагогической деятельности в учреждении среднего профессионального образования, закрепление и систематизация теоретических знаний, полученных в процессе изучения дисциплин цикла профессиональной и практической подготовки.

Задачи педагогической практики:

– формирование навыков организации и осуществления профессиональной деятельности преподавателя специальных дисциплин, мастера профессионального обучения в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере образования и нормами профессиональной этики;

– закрепление теоретических знаний, полученных во время изучения дисциплин цикла профессиональной и практической подготовки;

– совершенствование навыков разработки учебно-планирующей документации, входящей в состав основных и дополнительных образовательных программ подготовки специалистов среднего звена для профильной отрасли;

– совершенствование навыков осуществления профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики;

– закрепление навыков осуществления контроля и оценки формирования результатов образования обучающихся, выявления и коррекции трудности в обучении.

Практика нацелена на формирование:

– универсальных компетенций (УК-2, УК-3, УК-6);

– общепрофессиональных компетенций (ОПК-1, ОПК-2, ОПК-5, ОПК-7);

– профессиональных компетенций (ПК-1, ПК-2, ПК-3).

База практики: практика осуществляется на базе образовательных учреждений/организаций среднего профессионального образования соответствующего профиля, учебно-курсовой сети предприятий, учреждений, организаций, а также в структурных подразделениях Луганского государственного педагогического университета.

Формы отчетности по практике: отчет о прохождении практики, характеристика с базы практики, защита отчета по практике в форме доклада с презентацией на итоговой конференции по практике.

Виды контроля: зачет с оценкой (6 семестр / 10 триместр).
Общая трудоемкость практики: 6 з.е., 216 часов, 4 недели.

АННОТАЦИЯ
программы учебной практики
Б2.О.05.01(У) «Ознакомительная практика (практикум в учебных мастерских)»

Цели и задачи практики

Цель практики – ознакомление студентов с профильной сферой деятельности педагога профессионального обучения пищевого профиля, закрепление и систематизация теоретических отраслевых знаний, полученных в процессе изучения дисциплин цикла профессиональной и практической подготовки.

Задачи практики:

- ознакомление студентов с производственными процессами на предприятии общественного питания в целом и в отдельных цехах;
- ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий с позиций современных представлений науки о питании;
- формирование понимания необходимости организации рациональных технологических процессов, обеспечивающих производство продукции высокого качества, ее безопасность для жизни и здоровья потребителей;
- освоение практических навыков и умений;
- изучение научных основ пищевых производств, изменений, происходящих в сырье при технологической обработке;
- изучение современных технологических схем производства пищевых продуктов, путей интенсификации технологических процессов, перспектив развития технологии переработки сырья на основе достижений науки, техники, фундаментальных и прикладных наук;
- приобретение умений и навыков в разработке технологических схем производства готовых блюд и кулинарных изделий; в контроле качества готовой продукции; проведении технологических расчетов, применении стандартов на сырье и полуфабрикаты, умении оценивать качество сырья и готовой продукции.

Практика нацелена на формирование:

- универсальных компетенций (УК-2; УК-8);
- общепрофессиональных компетенций (ОПК-8; ОПК-9).

База практики: кафедра технологий производства и профессионального образования Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий ФГБОУ ВО «ЛГПУ».

Формы отчетности по практике: отчет о прохождении практики,

характеристика с базы практики, защита отчета по практике в форме доклада с презентацией на итоговой конференции по практике.

Виды контроля: зачет (1 семестр / 3 триместр).

Общая трудоемкость практики: 3 з.е., 108 часов, 2 недели.

АННОТАЦИЯ

программы учебной практики

Б2.О.05.02(У) «Эксплуатационная практика»

Цели и задачи практики

Цель практики – совершенствование профессиональной компетентности будущего педагога профессионального обучения пищевого профиля, формирование навыков организации производительного труда обучаемых в профильных учебно-производственных лабораториях и мастерских, совершенствование умений и навыков организации и ведения технологических процессов на предприятии общественного питания формирование навыков рационализации и оптимизации производственных процессов в соответствии с современными достижениями науки и отраслевой технологии.

Задачи практики:

– закрепление и совершенствование навыков ведения технологических процессов изготовления полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд и напитков, кулинарных и кондитерских изделий;

– отработка навыков самостоятельной работы с технико-технологическими картами, прейскурантами, сборниками рецептур, составления отчетной документации;

– закрепление и совершенствование навыков эксплуатации оборудования, аппаратуры, контрольно-измерительных приборов и инструментов на предприятии общественного питания в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и личной гигиены работников;

– совершенствование навыков организаторской и воспитательной работы в коллективах, профессиональной коммуникации;

– разработка предложений, направленных на совершенствование технологического процесса, повышение качества кулинарной продукции, расширение ассортимента.

В процессе прохождения практики студенты знакомятся с достижениями научно-технического прогресса, приобретают навыки производственной работы и работы в коллективе, участвуют в общественной жизни коллектива предприятия, что способствует развитию организаторских способностей будущего специалиста.

Практика нацелена на формирование:

– универсальных компетенций (УК- 1);

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-8, ОПК-9);
- профессиональных компетенций (ПК-1, ПК-2, ПК-3).

База практики: учебно-производственный отдел «Обслуживающие технологии» Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий ФГБОУ ВО «ЛГПУ», предприятия профильной отрасли промышленности.

Формы отчетности по практике: отчет о прохождении практики, характеристика с базы практики, защита отчета по практике в форме доклада с презентацией на итоговой конференции по практике.

Виды контроля: зачет (7 семестр / 12 триместр).

Общая трудоемкость практики: 6 з.е., 216 часов, 4 недели.

АННОТАЦИЯ

программы производственной практики Б2.О.05.03(Пд) «Преддипломная практика»

Цели и задачи практики

Цели практики: систематизация, закрепление и расширение в ходе практической деятельности знаний, умений, навыков, общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, сформированных при обучении бакалавров по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)»; сбор необходимой и достаточной информации теоретического и эмпирического характера для подготовки выпускной квалификационной работы; овладение основами методологии и частными методиками научного исследования при решении сформулированных в выпускной квалификационной работе вопросов.

Задачи практики:

- ознакомление с возможностями профессиональной образовательной организации, на базе которой проводится преддипломная практика, обеспечивающими сбор, накопление и получение необходимой и достаточной научной, научно-методической, эмпирической информации для написания выпускной квалификационной работы;
- анализ и обобщение эффективного педагогического опыта, использование его в предстоящей профессионально-педагогической деятельности;
- составление глоссария и списка литературы для выполнения выпускной квалификационной работы;
- сбор нормативно-правовых актов и документов, необходимых для выпускной квалификационной работы, и их педагогический, социально-правовой и иной анализ;
- составление развернутого плана выпускной квалификационной работы;

- сбор эмпирического, практико-методического, диагностического материала по теме выпускной квалификационной работы;
- проведение педагогического наблюдения, педагогического эксперимента по теме выпускной квалификационной работы;
- развитие творческого, исследовательского подхода к профессиональной деятельности.

Практика нацелена на формирование:

- универсальных компетенций (УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10);
- общепрофессиональных компетенций (ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ОПК-8, ОПК-9);
- профессиональных компетенций (ПК-1, ПК-2, ПК-3).

База практики: практика осуществляется на базе образовательных учреждений/организаций среднего профессионального образования соответствующего профиля, учебно-курсовой сети предприятий, учреждений, организаций, а также в структурных подразделениях Луганского государственного педагогического университета.

Формы отчетности по практике:

Для комплексного оценивания результатов практики студенты должны предоставить руководителю практики:

- индивидуальный план-задание с отметкой о выполнении запланированных мероприятий;
- характеристику на студента-практиканта, заверенную руководителями практики;
- отчет о прохождении педагогической практики, содержащий методические материалы, разработанные согласно плану-заданию, результаты психолого-педагогических наблюдений и индивидуальное исследовательское задание, выполненное в рамках темы ВКР;
- доклад для выступления студента на итоговой конференции по практике.

Виды контроля: зачет с оценкой (8 семестр / 14 триместр).

Общая трудоемкость практики: 6 з.е., 216 часов, 4 недели.

АННОТАЦИЯ

программы учебной практики

Б2.В.01(У) «Профессионально-квалификационная практика»

Цели и задачи практики

Цель практики: формирование у студентов теоретической и практической готовности к применению знаний, умений и навыков в выполнении научно-исследовательской работы в образовательном процессе учреждения среднего

профессионального образования в соответствии с профилем подготовки.

Задачи практики:

- совершенствование профессиональных умений и опыта профессиональной педагогической деятельности, педагогического мастерства;
- совершенствование навыков в профильной сфере деятельности, осваиваемой учащимися учреждения СПО;
- воспитание творческого подхода в организации и осуществлении учебно-воспитательного и производственно-технологического процесса в учреждении СПО, организации педагогической научно-экспериментальной деятельности;
- участие в этапах постановки и проведения педагогических экспериментов по тематике научно-исследовательских работ кафедры, образовательных учреждений СПО;
- участие в разработке учебно-планирующей и методической документации, сопровождающей процесс подготовки учащихся профессионального колледжа;
- освоение методов математико-статистической обработки результатов научных исследований.

Практика нацелена на формирование:

- универсальных компетенций (УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-8; УК-9);
- общепрофессиональных компетенций (ОПК-1; ОПК-7; ОПК-8; ОПК-9);
- профессиональных компетенций (ПК-1).

База практики: практика осуществляется на базе образовательных учреждений/организаций среднего профессионального образования соответствующего профиля, учебно-курсовой сети предприятий, учреждений, организаций, а также в структурных подразделениях Луганского государственного педагогического университета.

Формы отчетности по практике: отчет о прохождении практики, характеристика с базы практики, защита отчета по практике в форме доклада с презентацией на итоговой конференции по практике.

Виды контроля: зачет (3, 4 семестры / 5, 6 триместры).

Общая трудоемкость практики: 9 з.е., 324 часов, 6 недель.

4.4. Аннотация рабочей программы факультативной дисциплины

АННОТАЦИЯ

рабочей программы факультативной дисциплины

ФТД.01 «Библиография»

Логико-структурный анализ факультативной дисциплины: курс входит в факультативные дисциплины подготовки студентов по направлению подготовки

44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Цели и задачи факультативной дисциплины.

Цель дисциплины – формирование у обучающихся системы знаний, необходимых для принятия решений по организации самостоятельного рационального поиска, сбора, учета, анализа, обработки и использования информации, имеющей значение для реализации правовых норм в соответствующих сферах профессиональной деятельности, освоение правил оформления справочно-библиографического аппарата результатов самостоятельной учебной и научно-исследовательской работы, в том числе и выпускных квалификационных работ

Задачи дисциплины:

– научиться свободно ориентироваться в информационных продуктах и услугах, применяя рациональные приемы поиска, анализа и синтеза информации в соответствии с информационными потребностями;

– научиться оформлять курсовые, дипломные и другие научные работы в соответствии с требованиями ГОСТа;

– научиться применять библиотечно-библиографические знания в самостоятельной научной и учебной работе;

– научиться применять справочно-поисковый аппарат библиотеки в самостоятельной работе;

– научиться работать в сфере использования информационных технологий в образовательной деятельности (электронный каталог, интернет, базы данных, ЭБС, ЭБ).

Факультативная дисциплина нацелена на формирование:

универсальных компетенций (УК-1).

Содержание факультативной дисциплины:

Тема 1. Библиографическое описание. Правила оформления списков литературы к научной работе.

Тема 2. Библиотека и ее справочный аппарат.

Тема 3. Работа с информационными ресурсами библиотеки.

Виды контроля по факультативной дисциплине: –

Общая трудоемкость освоения факультативной дисциплины составляет 6 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы факультативной дисциплины ФТД.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий»

Логико-структурный анализ факультативной дисциплины: курс входит в факультативные дисциплины подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Цели и задачи факультативной дисциплины.

Цель дисциплины – обеспечить возможность профессиональной деятельности студентов в области организации процесса приготовления мучных кондитерских изделий.

Задачи дисциплины:

– научиться демонстрировать знания правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия; основных видов коммуникаций; основ психологии командной работы, социальной психологии групп;

– научиться оценивать собственные поведенческие проявления и индивидуально-личностные особенности в командной работе; взаимодействует с членами команды для достижения цели работы; соотносит свои поступки с нормами права и этики;

– научиться применять приемы эффективного социального взаимодействия и способы их правовой и этической оценки; коммуникативные навыки;

– научиться демонстрировать знания о понятии, структуре, функции, цели педагогической деятельности, требованиях к современному преподавателю (мастеру производственного обучения); основах и технологиях организации учебно-профессиональной, научно-исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся.

Факультативная дисциплина нацелена на формирование:

универсальных компетенций (УК-3);

общефессиональных компетенций (ОПК-8).

Содержание факультативной дисциплины:

Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.

Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.

Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из

овошей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.

Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Виды контроля по факультативной дисциплине: –

Общая трудоемкость освоения факультативной дисциплины составляет 72 часа.

5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Научно-педагогические кадры, обеспечивающие учебный процесс

Реализация ОПОП подготовки бакалавра по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», профиль «Технология и организация общественного питания» обеспечена научно-педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

Данная ОПОП обеспечивается научно-педагогическими кадрами кафедр педагогики, физики и методики преподавания физики, истории Отечества, безопасности жизнедеятельности и охраны труда и др.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих данную ОПОП ВО, составляет 75,0 %.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих данную ОПОП ВО, составляет 77,6 %.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой ОПОП (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих данную ОПОП ВО, составляет 10,8 %.

(Сведения о профессорско-преподавательском составе, обеспечивающим учебный процесс по данной образовательной программе приведены в Приложении Б, которое находится в закрытом доступе и предоставляется по

требованию).

5.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Университет располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для организации учебного процесса используются специальные помещения: учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин и самостоятельной подготовки. Обеспеченность компьютерным временем с доступом в Интернет составляет не менее 6 часов в неделю на одного студента для выполнения курсовых работ, написания рефератов и выпускных квалификационных работ.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Большое внимание уделяется развитию материальной базы научной библиотеки университета. Функционирует информационный Центр, открывающий доступ к локальным университетским источникам: базам данных, электронным учебникам, к фонду диссертаций, авторефератов, периодических

изданий.

В университете функционирует санаторий-профилакторий, оснащенный современным медицинским оборудованием, предназначенный для оздоровления студентов.

5.3. Фактическое учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

ОПОП обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам основной профессиональной образовательной программы.

Самостоятельная работа студентов обеспечена учебно-методическими ресурсами в полном объеме (список учебных, учебно-методических пособий для самостоятельной работы представлен в рабочих программах учебных дисциплин). Каждый обучающийся обеспечен доступом к библиотечному фонду, который укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по всем учебным дисциплинам, научными, справочно-библиографическими и специализированными периодическими изданиями, а также к электронно-библиотечной системе (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации, содержащей учебные и учебно-методические издания по основным изучаемым дисциплинам, обеспечивающим возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории организации, так и вне её. Общий фонд научной библиотеки составляет 706150 экземпляров, из них: учебная литература – 285741 экземпляров, учебно-методическая литература – 25769 экземпляров, научная литература – 112709 экземпляров, художественная литература – 40938 экземпляров, справочно-информационный фонд – 1709 экземпляров, периодические издания – 84458 экземпляров. Также Научная библиотека подключена к электронным библиотечным системам: ЭБС «IPR SMART», ЭБС «Лань», ЭБС «Университетская книга онлайн», а также к Виртуальному читальному залу Российской Государственной Библиотеки. В Научной библиотеке Университета действует репозиторий – институциональный архив открытого доступа, который обеспечивает накопление, систематизацию, хранение в электронной форме интеллектуальных продуктов научного, образовательного, методического назначения, созданных сотрудниками Университета (<https://dspace.lgpu.org/>).

6. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА

Обучающимся, осваивающим образовательную программу, доступна социокультурная среда Университета, призванная обеспечить потребности студентов в развитии их интеллектуального, художественно-эстетического, спортивно-оздоровительного, лидерского потенциалов и развивающая их компетенции. Модель социально-культурной среды Университета строится на гармоничном интегрировании внеучебной работы в образовательный процесс и комплексном подходе к организации внеучебной работы.

Неотъемлемой частью ОПОП является план воспитательной работы, реализация которого позволяет эффективно осуществлять последовательное формирование профессиональных и общекультурных компетенций у студентов в период освоения основной образовательной программы соответствующего направления подготовки в общем контексте социальной и воспитательной работы Университета.

В Университете утверждена Программа стратегического развития ФГБОУ ВО «ЛГПУ» на 2021-2026 гг., отдельный раздел которой посвящен воспитательной и социально-гуманитарной деятельности.

Основными задачами функционирования Программы являются:

- обеспечить преемственность и совершенствование воспитательной и социальной работы в Университете;
- обеспечить эффективную подготовку конкурентоспособного специалиста с высшим профессиональным образованием, обладающего качествами и свойствами, востребованными в условиях рынка труда, способного ставить и достигать лично значимые цели;
- создать условия развития индивидуально-личностных компетенций студентов в художественно-эстетической, духовно-нравственной, спортивно-оздоровительной сферах деятельности и в студенческом самоуправлении;
- содействовать формированию у студентов современного научного мировоззрения и системы базовых ценностей;
- содействовать формированию нравственного самосознания, патриотизма и правовой культуры студентов;
- выявлять и развивать таланты, способности, индивидуальные особенности личности студента;
- содействовать развитию экологической культуры личности во

взаимодействии с окружающим миром;

- создавать условия для приобщения студентов к физической культуре и здоровому образу жизни;
- воспитывать потребности к труду как главному способу достижения жизненного успеха;
- проводить профилактику деструктивного поведения обучающихся для устранения причин и условий, способствующих их радикализации;
- формировать антитеррористическое мировоззрение обучающихся.

Программа реализуется по следующим основным направлениям:

- гражданско-патриотическое воспитание;
- духовно-нравственное воспитание;
- эстетическое воспитание;
- физическое воспитание и культура здоровья;
- профессионально-трудовое воспитание;
- экологическое воспитание;
- социально-бытовое воспитание;
- развитие системы студенческого самоуправления.

В Университете действует развитая инфраструктура воспитательной работы, нацеленная на максимально эффективную реализацию названных направлений (*Приложение Г*).

В Университете для студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью созданы необходимые условия.

Согласно нормативным требованиям необходимый доступный вход для студентов с инвалидностью и ОВЗ функционирует в 1-м и во 2-м учебных корпусах. Входы в корпуса оборудованы информацией об объекте: название объекта, знак доступности объекта для лиц с инвалидностью. 2-й учебный корпус оснащен пандусом. Территория, прилегающая к пандусу, оборудована согласно современным нормам. Также 2-й учебный корпус имеет доступный для студентов с инвалидностью лифт. Коридоры имеют достаточную ширину для перемещения студентов, передвигающихся на инвалидных колясках. Доступными санузлами, которыми без затруднений смогут воспользоваться глухие и студенты с нарушением зрения, а так же студенты с инвалидностью по заболеваниям опорно-двигательного аппарата оборудованы 2-й корпус и столовая, находящаяся в этом же корпусе.

Университетская библиотека оснащена современным оборудованием для студентов с нарушением слуха и зрения (оборудование для слабослышащих –

система StarSound, для студентов с нарушением зрения – стационарные увеличители Toraz, сканирующая и читающая машина SaraCE, принтер для печати шрифтом Брайля). Студенты могут воспользоваться портативным компьютером с вводом/выводом шрифтом Брайля и синтезатором речи «ElBraille-W40JG1».

Таким же комплектом оборудования оснащены учебные аудитории в 1- и 3-м учебном корпусе.

Для приобщения студентов к физкультурно-оздоровительной деятельности созданы условия в спортивном корпусе университета. Оборудован вход, раздевалка. Студенты с нарушением опорно-двигательного аппарата активно пользуются тренажерным залом.

Комфортные социально-бытовые условия созданы для студентов с инвалидностью и ОВЗ во 2-м общежитии Университета. Оборудованы санитарно-бытовые помещения, кухня и другие помещения. Студенты с инвалидностью и ОВЗ проживают на первом этаже общежития.

Информационное сопровождение инклюзивного обучения представлено на сайте Университета (раздел «Инклюзия»). Сайт Университета адаптирован для лиц с нарушением зрения.

Студенческая социальная служба ведет работу по содействию в беспрепятственном доступе студентов с ограниченными возможностями (особенными потребностями) качественному образованию, быту и досугу, помогает социально незащищенным категориям студенчества (помощь оформлении документов, социальное сопровождение, предоставление социальной помощи студентам, которые оказались в тяжелых жизненных обстоятельствах), оказывает консультативную помощь.

В Вузе действует 8 волонтерских отрядов, в которых работают студенты всех специальностей. Проводится «Школа волонтера», на которой студенты обучаются технологиям сопровождения различных категорий, правилам этикета при общении с людьми с ограниченными возможностями здоровья, техникам перемещения людей с инвалидностью (колясочников). Студенты с первого курса вовлечены в волонтерские отряды, посещают реабилитационные центры, детей, обучающихся на дому, и не понаслышке знают проблемы человека с ограниченными возможностями здоровья, связанные с адаптацией к жизненным условиям, с доступом к получению желаемого образования, трудоустройству.

Комфортному психологическому климату в Вузе способствует психологическая служба, в задачи которой входит: консультативная работа со

студентами, педагогами и родителями студентов; психодиагностические динамические процедуры на всех этапах психологической работы; психопрофилактику и коррекцию личностных искажений у студентов с ОВЗ; повышение мотивации к процессу обучения в вузе. Также ведется работа по выявлению и профилактике деструктивного поведения обучающихся, подверженных воздействию террористической и иной радикальной идеологии.

Необходимо отметить, что в вузе адаптация первокурсников идет по трем направлениям:

- 1) адаптация формальная (к окружению, к структуре, содержанию обучения);
- 2) общественная адаптация (интеграция со студенческим окружением);
- 3) дидактическая адаптация (подготовка к новым формам и методам работы).

Важную роль в обеспечении фазы адаптации играет институт кураторства. Кураторами групп, где обучаются студенты с инвалидностью, являются педагоги, которые сопровождают ребят во всех сферах их жизнедеятельности: учебной, внеаудиторной, бытовой, творческой и т.п.

Воспитательную, просветительскую работу ведет Научная библиотека Университета – организация и проведение экспозиционной деятельности, с целью популяризации фондов научной библиотеки (традиционные и виртуальные выставки, презентации, обзоры); организация и проведение культурно-просветительских мероприятий: выставок, обзоров литературы, тематических встреч и презентаций по следующим направлениям: гражданственность и патриотизм; воспитание чувства гордости за Университет, знакомство с его историей, учеными вуза; любовь к Родине, уважение к истории Республики и ее культуре, краеведение; культура межнационального общения; проведение совместно с подразделениями и общественными организациями Университета комплексных мероприятий в сфере науки и культуры.

В Университете функционируют Музей истории университета, Геологический музей, Зоологический музей, Анатомический музей, Археолого-этнографический музей, Этнографический музей, Парк-музей древнего камнерезного искусства. Работает зимний сад, обсерватория.

В Университете сложилась многовариантная система студенческого самоуправления. Органы студенческого самоуправления в институтах и на факультетах взаимодействуют с общеуниверситетскими органами самоуправления.

В структуре Университета действует санаторий-профилакторий, основанный в 1960 г. на базе учебного корпуса №4. На 1-м этаже заведения имеется своя столовая. Санаторий-профилакторий имеет специальное разрешение на осуществление медицинской деятельности. Санаторий-профилакторий развернут на 100 коек, действует на основании Устава Университета и Положения о санатории-профилактории. Основной задачей санатория-профилактория является проведение лечебно-оздоровительных мероприятий с целью укрепления здоровья студентов университета и формирования у них навыков здорового образа жизни: разумного сочетания учебы, отдыха, работы, лечения, рационального питания. Оздоровление студентов проводится в санатории-профилактории вуза без отрыва от учебы согласно графику заездов и Порядку направления и предоставления услуг на оздоровление в санатории-профилактории Университета, утвержденных ректором университета.

В Университете также действует 5 общежитий, 3 пункта общественного питания. Общежитие № 2 доступно для студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью.

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ВО

7.1. Характеристика фондов оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ОПОП ВО на соответствующих кафедрах Университета создаются фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Фонды оценочных средств включают:

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов;
- тесты и компьютерные тестирующие программы;
- примерную тематику курсовых работ / проектов, рефератов и т.п., демонстрирующую результаты творческой и практической работы обучающихся;
- иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине или практике, входящий в состав соответствующей

рабочей программы дисциплины или программы практики, включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Для каждого результата обучения по дисциплине или практике определены показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания (в рабочих программах учебных дисциплин).

7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников

Государственная итоговая аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)».

Государственная итоговая аттестация выпускника Университета является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с утвержденной программой государственной итоговой аттестации. Программа государственной итоговой аттестации приведена в *Приложении В*.

