

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»

Протокол

от «31» января 20 25 г.  
№ 8

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом ректора  
ФГБОУ ВО «ЛГПУ»

от «13» февраля 20 25 г.  
№ 111-ОД

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Направление подготовки**

44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

**Профиль**

Технология и организация общественного питания

**Квалификация**

бакалавр

**Форма обучения**

очная, заочная

Луганск, 2025

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

«14» января 2025 г.

  
(подпись)

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

«14» января 2025 г.

  
(подпись)

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

«14» января 2025 г.

  
(подпись)

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

«14» января 2025 г.

  
(подпись)

Рассмотрена на заседании кафедры технологий производства и профессионального образования.

Протокол от «14» января 2025 г. № 7

Заведующий кафедрой технологий производства и

профессионального образования

  
(подпись)

Е.И. Киреева

ОПОП ВО разработана при участии руководителя иной организации (специалиста-практика) – директора ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»

  
(подпись)

Е.В. Петрова

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

Протокол от «17» января 2025 г. № 6

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

  
(подпись)

Е.А. Журавлева

Рекомендована Комиссией по экспертизе ОПОП ВО

Протокол от «21» января 20 25 г. № 1

Председатель

  
(подпись)

В.В. Савенков

Согласована

Проректор по учебно-методической работе

  
(подпись)

Е.Н. Дятлова

«24» января 20 25 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 (методическая) (производственная); – технологическая практика (проектно-технологическая практика) (учебная); – научно-исследовательская работа

	(производственная); – педагогическая практика (кураторство) (производственная); – практика в организациях среднего профессионального образования (производственная); – педагогическая практика (наставническая) (производственная); – ознакомительная практика (практикум в учебных мастерских) (учебная); – эксплуатационная практика (производственная); – преддипломная практика; – профессионально-квалификационная практика (учебная).
Компетенции	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10; ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ОПК-8, ОПК-9; ПК-1, ПК-2, ПК-3.
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. Программа воспитательной работы

## **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 11.10.2023 г. №1678 «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

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);

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 сопровождение методической деятельности преподавателей и мастеров производственного обучения	– процесс 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, имеющихся ресурсов и ограничений	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; 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;

		УК-2.3. Демонстрирует навыки соблюдения норм права и учета этических ограничений, принятых в обществе
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Демонстрирует знания правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия; основных видов коммуникаций; основ психологии командной работы, социальной психологии групп; 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; УК-3.3. Способен применять приемы эффективного социального взаимодействия и способы их правовой и этической оценки; коммуникативные навыки
Коммуникация	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	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; 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; УК-4.3. Владеет устными и письменными речевыми жанрами; принципами создания текстов разных 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
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать	УК-5.1. Демонстрирует знания особенностей различных эпох всеобщей истории и истории

	<p>межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>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>
<p>Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)</p>	<p>УК-6.1. 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-7.1. 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,</p>

		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
Безопасность жизнедеятельности	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	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; 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; УК-8.3. Владеет правовыми, нормативно-техническими и организационными основами 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	УК-10.1. Знает организационно-правовые основы противодействия экстремизму в

	<p>нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</p>	<p>Российской Федерации, основные меры юридической ответственности за совершение деяний экстремистской направленности, а также формы и методы профилактики экстремизма; правовую основу противодействия терроризма, основные принципы противодействия терроризму; действующие правовые нормы, понятие и признаки коррупции, формы коррупционных отношений; приемы противодействия коррупционному поведению</p> <p>УК-10.2. Умеет выявлять факторы формирования экстремистских взглядов и радикальных настроений; соблюдать меры антитеррористической безопасности; выявлять признаки коррупционного поведения; выбирать способ пресечения коррупционного поведения;</p> <p>УК-10.3. Владеет навыками идентификации проявлений экстремизма, а также формирования нетерпимого отношения к экстремизму; способами формирования устойчивой патриотической позиции по вопросам противодействия терроризму; навыками организации профессиональной деятельности в соответствии с антикоррупционным законодательством</p>
--	---	---

### 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	<p>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 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,</p>



		<p>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>
Разработка основных и дополнительных образовательных программ	ОПК-2 Способен участвовать в разработке основных и дополнительных образовательных программ, разрабатывать отдельные их компоненты (в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий)	<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>
Совместная и индивидуальная учебная и	ОПК-3 Способен организовывать совместную и	ОПК-3.1. Демонстрирует знания возрастных и психофизиологических особенностей обучающихся, в том числе обучающихся с

<p>воспитательная деятельность обучающихся</p>	<p>индивидуальную учебную и воспитательную деятельность обучающихся, в том числе с особыми образовательными и потребностями, в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов</p>	<p>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 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</p>
<p>Построение воспитывающей образовательной среды</p>	<p>ОПК-4 Способен осуществлять духовно-нравственное воспитание обучающихся на основе базовых национальных ценностей</p>	<p>ОПК-4.1. Демонстрирует знания структуры и содержания высших духовных ценностей (индивидуально- личностных, семейных, национальных, общечеловеческих), духовно-нравственные принципов 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</p>

		<p>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;</p> <p>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</p>
Контроль и оценка формирования результатов образования	ОПК-5 Способен осуществлять контроль и оценку формирования результатов образования обучающихся, выявлять и корректировать трудности в обучении	<p>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 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</p>

		методику интерпретации результатов контроля и оценивания образовательных результатов
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 особыми образовательными и потребностями	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 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; 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
Взаимодействие с участниками образовательных отношений	ОПК-7 Способен взаимодействовать с участниками образовательных	ОПК-7.1. Демонстрирует знания основ эффективного педагогического общения, риторики, методов и способов медиации, разрешения конфликтных ситуаций;

	отношений в рамках реализации образовательных программ	<p>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 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; организывает 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>
Научные основы педагогической деятельности	ОПК-8 Способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний	<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</p>

		базы данных; применяет отечественный и зарубежный опыт и научные достижения в педагогической деятельности; планирует, организует 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
<b>Тип задач профессиональной деятельности: педагогический</b>	
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	ПК-2.1 Знает: особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности.

обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	<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>
<b>Тип задач профессиональной деятельности: методический</b>	
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 методическим 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 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».

***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.

***Раздел 3. Русь в XIII–XV в.***

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).

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

Тема 24. Великая Отечественная война 1941–1945 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 (1991–2024 гг.)***

Тема 28. Российская Федерация в 1990-е гг.

Тема 29. Российская Федерация в начале XXI в.

Тема 30. Современная Россия и современный мир. СВО.

**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: «Основы российской государственности».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Религиоведение», «Культурология».

### **Цели и задачи учебной дисциплины**

Цель изучения дисциплины – выработать 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:

- формирование научного мировоззрения;
- способствование выработке навыков непредвзятой, многомерной оценки философских и научных течений, направлений и школ;
- развитие умения логично и ясно формулировать, излагать и аргументировано отстаивать собственное видение основных философских проблем;

– дать представление о новейших философских подходах к актуальным проблемам, вставшим перед человечеством в XXI в.;

– 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).

**Содержание учебной дисциплины**

Тема 1. Философия и мировоззрение. Специфика, проблематика и структура философского знания.

Тема 2. Философия Древней Индии и Древнего Китая: основные мировоззренческие идеи.

Тема 3. Античная философия.

Тема 4. Философия Средневековья и Возрождения.

Тема 5. Западноевропейская философия Нового времени.

Тема 6. Философия Просвещения.

Тема 7. Немецкая классическая философия.

Тема 8. Западноевропейская философия XIX-XX вв. Главные проблемы и тенденции философии XX в.

Тема 9. Отечественная философия: особенности и этапы развития.

Тема 10. Философская проблема бытия.

Тема 11. Материя, движение, пространство и время.

Тема 12. Проблема сознания в философии.

Тема 13. Философские проблемы развития.

Тема 14. Проблема познания в философии.

Тема 15. Специфика научного познания мира.

Тема 16. Философские проблемы техники.

**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 «Финансово-экономический практикум»**

**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 истории, обществознания, математики.

Является основой для изучения следующих дисциплин: «История России» и служит основой для дальнейшего освоения дисциплин профессионального цикла.

#### **Цели и задачи дисциплины:**

Цель изучения дисциплины – сформировать знания, умения и навыки обучающихся в решении заданий, отражающих содержание экономической науки, а также обеспечить их практическим инструментарием для решения важных финансово-экономических задач в профессиональной деятельности и повседневной жизни.

**Задачами** освоения учебной дисциплины «Финансово-экономический практикум» являются:

- теоретическое освоение обучающимися современных финансово-экономических концепций и моделей на уровне понимания базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике;

- изучение обучающимися особенностей применения экономико-финансовых методов для анализа данных статистики;

- приобретение обучающимися практических навыков применения финансово-экономических инструментов с учетом экономических и финансовых рисков в профессиональной деятельности и повседневной жизни.

#### **Дисциплина нацелена на формирование:**

- универсальных компетенций (УК-9).

#### **Содержание дисциплины:**

**Содержательный модуль 1. Экономическая теория: микроэкономика, макроэкономика. Основы и механизм рынка, Поведение потребителя. Поведение фирмы. Макроэкономические показатели. Экономический рост, цикличность, безработица, инфляция.**

Тема 1. Предмет и метод экономической теории. Основы рынка и его эволюция. Кругооборот экономической деятельности и его отражение в финансово-экономическом практикуме.

Тема 2. Рыночный механизм. Спрос и предложение: взаимодействие и равновесие. Особенности установление рыночной цены. Динамические модели равновесия. Виды поведения потребителя. Поведение фирмы.

Тема 3. Макроэкономические показатели. Экономический рост, цикличность, безработица, инфляция.

**Содержательный модуль 2. Финансы. Страхование. Денежно-кредитные отношения. Банки, их роль в современной экономике.**

Тема 4. Финансы. Финансовая система. Финансовая политика. Государственные финансы. Бюджет. Бюджетная система. Финансовый рынок. Страхование. Международные финансы. Цифровые финансы.

Тема 5. Налоги. Классификация налогов. Принципы налогообложения. Налоговая система. Налоговая политика.

Тема 6. Кредит и кредитная система. Банки. Банковская система Российской

Федерации. Рынок денег. Денежно-кредитная политика.

**Содержательный модуль 3. Основы финансовой грамотности.  
Практические основы финансового поведения гражданина**

Тема 7. Доходы и расходы. Личный бюджет и финансовое планирование.

Тема 8. Расчеты и платежи в повседневной жизни. Сбережения и инвестиции граждан.

Тема 9. Права и управление личными рисками потребителей финансовых услуг.

**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 дисциплин: «Обществознание» (школьный курс), «История России».

Является основой для дальнейшего освоения гуманитарных 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 студентов 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-10).

**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 и социологии.

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;

- 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).

**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).

Является основой для изучения следующих дисциплин «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-4).

**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. Орфоэпические и акцентологические нормы русского языка.

Раздел 6. Лексические нормы русского языка.

Раздел 7. Морфологические нормы русского языка.

Раздел 8. Правописание служебных частей речи.

Раздел 9. Синтаксические нормы русского языка.

Раздел 10. Стилизовое богатство русского языка.

Раздел 11. Культура речи и её основные аспекты.

Раздел 12. Культура научной речи.

Раздел 13. Культура деловой речи.

Раздел 14. 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: «Английский язык (школьный курс)».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Технологии цифрового образования», «Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения» и др.

**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).

**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:**

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-9) выпускника.

**Содержание дисциплины:**

Тема 1. Информатика, как наука.

Тема 2. Устройство компьютера.

Тема 3. Программное обеспечение компьютеров.

Тема 4. Компьютерные сети.

Тема 5. Мультимедийные технологии.

Тема 6. Основы информационной безопасности.

**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 (8 ч.), практические (28 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).

**Содержание дисциплины:**

Тема 1. Сущность технологического процесса на предприятиях ресторанного бизнеса.

Тема 2. Современное состояние и перспективы развития информационных систем предприятий ресторанного бизнеса.

Тема 3. Оптимизационные расчеты и прогнозирование основных показателей деятельности предприятий ресторанного бизнеса.

Тема 4. Информационная система предприятия ресторанного хозяйства на базе пакета «Парус – предприятие 7.40».

Тема 5. Моделирование деятельности предприятий ресторанного хозяйства в аналитической системе 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 – теоретическая и практическая подготовка студентов к формированию знаний и представлений о закономерностях и особенностях возрастного развития ребенка, структуре и функциях различных физиологических систем, а так же регуляции функций растущего организма.

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

- овладеть теоретическими знаниями о закономерностях морфофункционального развития организма человека;
- сформировать научное представление о единстве структуры и функции органов и систем организма человека;
- освоить современные методы исследования физического и психического развития ребенка;
- изучить механизмы регуляции и приспособления к изменяющимся условиям среды, в т.ч. к условиям обучения, особенности поведения;
- познакомить студентов со стратегическими направлениями охраны здоровья, правилами гигиены и профилактики заболеваний;
- развивать педагогическую культуру студентов, общепрофессиональные и творческие способности.

**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: «Элективные

дисциплины по физической культуре и спорту».

### **Цели и задачи дисциплины:**

Цель изучения дисциплины – анализ проблем здоровья учащихся различных возрастных групп и основные признаки нарушения здоровья ребенка; понятие о профилактике инфекционных заболеваний; приобретение алгоритма действий при неотложных состояниях и причинах, их вызывающих; диагностика и приемы оказания первой помощи при неотложных состояниях; профилактика детского травматизма и первая доврачебная помощь; осознание аспектов здорового образа жизни как биологического и социального качества жизни; формирование здоровья учащихся, здоровьесберегающая функция учебно-воспитательного процесса; осознание значимости здоровья в иерархии человеческих ценностей и потребностей.

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

- изучить проблемы здоровья учащихся различных возрастных групп и основные признаки нарушения здоровья ребенка и взрослого;
- 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;
- изучить основные инфекционные болезни, их профилактику и карантинные мероприятия;
- формирование здорового образа жизни;
- выработка четкого алгоритма действий в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение знаний и практических умений для обеспечения охраны здоровья в детских коллективах, профилактики заболеваний;
- формирование навыков оказания первой доврачебной помощи при катастрофах, бытовых травмах, основных видах заболеваний;
- формирование представления о закономерностях взаимодействия организма человека с миром микробов, включая современные представления об иммунном ответе на инфекционные и неинфекционные агенты (антигены);
- освоение методик, позволяющих выполнять работу в асептических условиях и обосновывать выбор оптимальных методов дезинфекции и стерилизации любых объектов окружающей среды;
- интерпретации результатов санитарного микробиологического исследования объектов окружающей среды (вода, воздух, руки, смывы рабочего места и инструментов и др.), соблюдать технику безопасности при работе с микроорганизмами;
- усвоение общих и профессиональных компетенций и приобретения практического опыта работы в части освоения данной профессиональной деятельности;

- расширение необходимых для работы методов и методик постановки конкретных медицинских манипуляций и их самостоятельное проведение;
- формирование умений изложения и оформления результатов общемедицинского значения.

**Дисциплина нацелена на формирование:**

- универсальных компетенций (УК-8).

**Содержание дисциплины:**

Тема 1. Проблемы здоровья учащихся.

Тема 2. Показатели популяционного здоровья.

Тема 3. Основы микробиологии, эпидемиологии и иммунологии.

Тема 4. Понятие о неотложных состояниях и первой помощи при них.

Тема 5. Неотложные состояния при заболеваниях дыхательной системы и первая помощь при них. Неотложные состояния при заболеваниях желудочно-кишечного тракта и первая помощь при них.

Тема 6. Неотложные состояния и первая помощь при них (продолжение). Реанимация.

Тема 7. Понятие о смерти и ее этапы, понятие о реанимации. Основные приемы сердечно-легочной реанимации.

Тема 8. Характеристика детского травматизма и его профилактика.

Тема 9. Биологические и социальные аспекты здорового образа жизни.

Тема 10. Роль школы и семьи в сохранении здоровья детей.

**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 изучения дисциплины – 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).

**Содержание учебной дисциплины**

Тема 1. Физическая культура в профессиональной подготовке студентов и социокультурное развитие личности студента.

Тема 2. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом.

Тема 3. Особенности занятий избранным видом спорта или комплексами физических упражнений.

Тема 4. Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура и спорт в обеспечении здоровья.

**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 и спорт».

Является основой для изучения дисциплин естественно-научного цикла.

**Цели и задачи учебной дисциплины**

Цель изучения дисциплины – 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 и спорту.

**Дисциплина нацелена на формирование:**

- универсальных компетенций (УК-7).

**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 и спорт».

Является основой для изучения дисциплин естественно-научного цикла.

#### **Цели и задачи учебной дисциплины**

Цель изучения дисциплины – 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 и спорту.

**Дисциплина нацелена на формирование:**

– универсальных компетенций (УК-7).

**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 и спорт».

Является основой для изучения дисциплин естественно-научного цикла.

#### **Цели и задачи учебной дисциплины**

Цель изучения дисциплины – 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 и спорту.

**Дисциплина нацелена на формирование:**

- универсальных компетенций (УК-7).

**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 социальной работы.

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 максимальную готовность будущего специалиста к нестандартным проблемным ситуациям в профессиональной деятельности и личной жизни.

**Задачами** освоения учебной дисциплины «Психология профессиональной деятельности» являются:

- обеспечить познание студентом соответствия своих личностных характеристик избранной профессии;
- научить студентов самокоррекции, самовоспитанию в соответствии с выявленными недостатками;
- дать представление о профессиональном стрессе и мерах защиты от него;
- обучить технике бесконфликтного эффективного делового общения;
- обеспечить готовность будущих специалистов к нестандартным профессиональным задачам.

**Дисциплина нацелена на формирование:**

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-6) выпускника.

**Содержание дисциплины:**

Тема 1. Введение в психологию профессиональной деятельности.

Тема 2. Классификации методов психологии профессиональной деятельности.

Тема 3. Психологический анализ профессиональной деятельности.

Тема 4. Трудовая мотивация и удовлетворенность трудом.

Тема 5. Операциональная сфера профессионализма.

Тема 6. Становление профессионализма.

Тема 7. Общение в профессиональной деятельности.

Тема 8. Социально-психологические факторы, формирующие поведение партнеров профессионального взаимодействия.

**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 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 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», а также для успешного прохождения педагогической и методической практик, практики в организациях 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).

#### **Содержание дисциплины:**

- Тема 1. Профессиональная педагогика как наука о закономерностях формирования профессионально-личностных качеств в системе профессионального образования
- Тема 2. Основные категории педагогики.
- Тема 3. Профессиональная деятельность педагога профессионального обучения.
- Тема 4. Сущность процесса обучения.
- Тема 5. Законы, закономерности и принципы профессионального обучения.
- Тема 6. Формы организации учебного процесса.
- Тема 7. Методы и средства обучения. Понятия и сущность метода, приема и правил обучения.
- Тема 8. Система профессионального образования. Нормативные документы, регламентирующие содержание профессионального образования

Тема 9. Организационно-педагогические основы управления в системе профессионального образования

Тема 10. Дидактика профессионального образования

Тема 11. Урок как основная форма организации профессионального обучения

Тема 12. Диагностика качества результатов профессионального обучения

Тема 13. Специфика организации воспитательной работы в профессиональном образовательном учреждении

**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 способов эффективной

педагогической деятельности, познание путей и средств развития у студентов профессиональной позиции; формирование умения непринужденно держаться в любой аудитории, организовывать и контролировать свое поведение и поведение учащихся, владеть своим эмоциональным состоянием и реакциями, соотнося их с целями педагогической деятельности, педагогическими ситуациями и задачами; воспитание культуры педагогического общения, формирование знаний основ педагогического взаимодействия и умения влиять словом и невербальными средствами на воспитанников, проявляя творческие способности в решении педагогических задач и необходимый уровень личностной готовности к выполнению социальной роли учителя.

**Задачами** освоения учебной дисциплины «Основы педагогического мастерства» являются:

- расширить представление студентов о педагогических явлениях, опираясь на профессиональный педагогический опыт, нашедший свое отражение в описаниях событий и явлений из области педагогики, которые встречаются в научной, научно-популярной и художественной литературе;

- научить видеть сущность педагогического явления, даже если оно представлено в необычной форме (сравнивать конкретные факты с педагогической теорией, соотносить педагогическую теорию и явления педагогической практики);

- научить использовать педагогическую теорию как средство анализа и прогнозирования педагогических событий и действий, используя при этом диагностические методики;

- научить осознавать переживания всех участников образовательного процесса, оценивать поведение в разных ситуациях при взаимодействии детей и взрослых; искать индивидуальный стиль педагогической 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-3) выпускника.

**Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Педагогическое мастерство и его структура.

Раздел 2. Основы театральной педагогики и роль системы К.С. Станиславского в подготовке к педагогической деятельности.

Раздел 3. Педагогическая направленность личности как условие успеха в педагогической деятельности. Педагогическая техника как компонент педагогического мастерства.

Раздел 4. Мастерство педагогического взаимодействия «учитель-ученик».

Раздел 5. Конфликты как психолого-педагогическая проблема в деятельности учителя.

Раздел 6. Педагогическое мастерство и авторитет учителя.

**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 осознания социальной значимости своей будущей профессии, мотивации к осуществлению профессиональной деятельности, информационное сопровождение исследовательской и проектной деятельности.

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

- знание особенностей системного и критического мышления;
- умение применять логические формы и процедуры;
- умение анализировать источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений;
- умение определять совокупность взаимосвязанных задач и ресурсное обеспечение, условия достижения поставленной цели, исходя из действующих правовых норм;
- умение оценивать вероятные риски и ограничения, определять ожидаемые результаты решения поставленных задач;
- владение способностью использовать цифровые ресурсы для решения задач профессиональной деятельности.

#### **Дисциплина нацелена на формирование:**

- универсальных компетенций (УК-1) выпускника.

#### **Содержание дисциплины:**

Тема 1. Введение. Проектная и исследовательская деятельности в свете

законодательных актов РФ. Виды и уровни педагогического проектирования.

Тема 2. Проектная и исследовательская деятельность как содержание образования в соответствии с ФГОС среднего полного общего образования.

Тема 3. Типодеятельностное содержание образования. Эмпирические методы научного исследования. Основные понятия, сущность педагогического проектирования.

Тема 4. Проектная деятельность: ее сущность, характеристика субъектов и объектов. Компоненты научного аппарата исследования. Формулирование цели и совокупности задач, обеспечивающих ее достижение.

Тема 5. Проблематизация и рефлексия в проектной и исследовательской деятельности. Анализ и синтез как методы интеллектуальной деятельности.

Тема 6. Организационные модели включения проектной и исследовательской деятельности в образовательный процесс. Оформление результатов исследования.

**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: «Высшая математика».

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 статистического анализа 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).

**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.05.03 «Социальное проектирование. Обучение служением»**

**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 дисциплины «Введение в педагогическую специальность».

Является основой для изучения профильных дисциплин, прохождения производственных практик, написания выпускной квалификационной работы.

#### **Цели и задачи дисциплины:**

Цель изучения дисциплины – развитие гражданственности, ответственности, патриотизма и лидерства обучающихся в единстве с профессиональными компетенциями.

**Задачами** освоения учебной дисциплины «Социальное проектирование. Обучение служением» являются:

– проведение обучающимися анализа ситуации в реальных социальных условиях для выявления актуальной проблемы, требующей проектного решения;

– постановка проблемы путем фиксации обучающимися содержания проблемы, выявления субъекта проблемы, а также всех заинтересованных сторон в данной ситуации; определение требований и ожиданий заинтересованных сторон с учетом социального контекста;

– разработка обучающимися паспорта проекта с учетом компетенций студенческой команды, имеющихся ресурсов, а также самоопределения участников проекта по отношению к решаемой проблеме;

– реализация проекта в условиях ресурсных, нормативных и этических ограничений, регулярного проведения рефлексивных мероприятий в целях развития гражданственности и профессионализма участников проекта;

– подготовка отчета о ходе и результатах реализации проекта. Выполнение обучающимися защиты проекта; проведение итоговой рефлексии проекта в целях осознания участниками проекта глубоких взаимосвязей между профессиональными компетенциями, гражданской ответственностью и социальными изменениями во благо общества.

**Дисциплина нацелена на формирование:**

– универсальных компетенций (УК-2).

**Содержание дисциплины:**

Тема 1. Введение в социальное проектирование.

Тема 2. Анализ ситуации и постановка проблемы.

**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 (4 ч.), практические (24 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.06.01 «Основы государственной политики в сфере межнациональных 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: «История России», «Религиоведение», «Психология профессиональной деятельности».

Является основой для изучения дисциплин профессионального цикла.

**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).

**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 социальной работы.

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 у обучающихся общепрофессиональных и профессиональных компетенций в сфере психологии воспитательной деятельности в образовании.

**Задачами** освоения учебной дисциплины «Психология воспитательных практик» являются:

- дать знания об особенностях организации и методах реализации воспитательной деятельности обучающихся, в том числе с особыми образовательными потребностями, в соответствии с требованиями ФГОС;

- ознакомить с традиционными и современными подходами к системе воспитания;

- сформировать практические навыки и умения в области организации совместной и индивидуальной учебной и воспитательной деятельности с различными категориями обучающихся, в том числе с особыми образовательными потребностями;

- сформировать умения, развить навыки организации совместной и индивидуальной деятельности обучающихся в соответствии с возрастными нормами их развития;

- сформировать у студентов навыки организации деятельности в области подготовки и проведения воспитательных мероприятий;

- сформировать у студентов умения, развить навыки регулирования поведения воспитанников для обеспечения безопасной образовательной среды; реализации интерактивных форм и методов воспитательной работы.

**Дисциплина нацелена на формирование:**

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-3) выпускника.

**Содержание дисциплины:**

Тема 1. Введение в психологию воспитательных практик.

Тема 2. Технологии воспитания. Традиционные воспитательные практики.

Тема 3. Особенности воспитания на разных возрастных этапах.

Тема 4. Воспитательные практики нового поколения. Инновационные формы воспитания и их технологии.



**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 студентов профессиональных компетенций, необходимых в работе куратора, в том числе: способности осуществлять социальное взаимодействие и целенаправленную совместную и индивидуальную воспитательную деятельность обучающихся в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов; духовно-нравственное воспитание обучающихся на основе базовых национальных ценностей; использовать психолого-педагогические технологии, необходимые для индивидуализации обучения, развития, воспитания.

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

– развитие умений и навыков эффективного речевого и социального взаимодействия;

– формирование умения ставить педагогические цели и применять для их достижения педагогически обоснованные содержание, формы, методы, приемы, а также психолого-педагогические технологии организации совместной и индивидуальной учебной и воспитательной деятельности обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС;

– развитие способности к формированию у обучающихся гражданской позиции, толерантности и навыков поведения в поликультурной среде,

способности к труду и жизни в современном мире, общей культуры на основе базовых национальных ценностей;

– формирование умения оказывать консультативной помощи родителям (законным представителям) обучающихся по вопросам воспитания.

**Дисциплина нацелена на формирование:**

– универсальных компетенций (УК-3) выпускника.

**Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Ценностные основы воспитательной деятельности.

Раздел 2. Куратор как субъект воспитательной деятельности в образовательной организации СПО.

Раздел 3. Проектирование и организация воспитательных практик в деятельности куратора.

Раздел 4. Нормативно-правовые и концептуальные основы Всероссийского образовательного проекта «Разговоры о важном».

**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», «Возрастная психология».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Основы педагогического мастерства», «Технология и организация воспитательных практик (кураторство)», а также для успешного прохождения педагогической практики и практики в организациях 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, 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).

**Содержание дисциплины:**

Тема 1. История вожатского дела.

Тема 2. Нормативно-правовые основы вожатской деятельности.

Тема 3. Психолого-педагогические основы вожатской деятельности.

Тема 4. Профессиональная этика и культура вожатого

Тема 5. Сопровождение деятельности детского общественного объединения.

Организация жизнедеятельности временного детского коллектива.

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

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

Тема 8. Основы безопасности жизнедеятельности детского коллектива.

**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 социальной педагогики 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;
- формирование у студентов умения самостоятельно повышать свой информационный уровень относительно профессиональной деятельности, мотивации к самостоятельному трудоустройству.

#### **Дисциплина нацелена на формирование:**

- универсальных компетенций (УК-3).

#### **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. Технология эффективного трудоустройства 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. Психическое и функциональное состояние человека в труде.

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».

Является основой 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).

**Содержание дисциплины:**

Тема 1. Методика профессионального обучения как отрасль педагогического знания.

Тема 2. Методическая деятельность педагога профессионального обучения.

Тема 3. Характеристика основных компонентов и этапов процесса профессионального обучения.

Тема 4. Постановка целей и задач профессионального обучения.

Тема 5. Методы, средства и формы теоретического обучения.

Тема 6. Методы, средства и формы практического обучения.

Тема 7. Методика разработки контрольного инструментария.

Тема 8. Методика планирования, разработки и проведения учебных занятий.

Тема 9. Разработка и применение средств письменного инструктажа на занятиях производственного обучения.

Тема 10. Текущая подготовка мастера производственного обучения к занятиям.

Тема 11. Методика применения эвристических и игровых технологий профессионального обучения.

Тема 12. Методика использования электронных средств в профессиональном обучении.

**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).

#### **Содержание дисциплины:**

Тема 1. Общее понятие о дидактике профессионального образования.

Тема 2. Современные модели и формы организации профессионального обучения.

Тема 3. Дидактические основы организации и проведения практики в учреждениях СПО.

Тема 4. Учебно-методическая работа 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).

#### **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. Обыкновенные дифференциальные уравнения.

Тема 5. 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 (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.07.04 «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.

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 (12 ч.), практические (12 ч.), лабораторные (12 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (45 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).

### **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.

**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 (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.07.06 «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 мастеров производственного обучения пищевого профиля понимания процессов прохождения электрического тока, принципов преобразования электрической энергии в механическую, формирование у них политехнических знаний; 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 самостоятельного 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**

Тема 1. Линейные электрические цепи.

Тема 2. Магнитные цепи и электрические машины.

Тема 3. Основы электроники.

**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 (12 ч.), лабораторные (24 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (45 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, методы их расчетов;

- 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**

Тема 1. Сопротивление материалов.

Тема 2. Теория машин и механизмов.

Тема 3. Детали машин.

**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 (12 ч.), практические (12 ч.), лабораторные (12 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (36 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.07.09 «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 изображении 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. Виды, разрезы, сечения, выносные элементы.

Тема 4. Конструктивные элементы: назначение, изображение, обозначение.

Тема 5. Нанесение размеров на чертежах. Уклоны, конусность. Сопряжение элементов.

Тема 6. Разъёмные и неразъёмные соединения: назначение, изображение, обозначение.

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

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

– для очной формы обучения: лекционные (14 ч.), лабораторные (34 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (60 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 веществ; 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 (12 ч.), лабораторные (24 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (36 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.07.10 «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:**

- профессиональных компетенций (ПК-1).

**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 (26 ч.), лабораторные (26 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (108 ч.) и контроль (36 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:

- дать представление об организации процесса приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции;
- ознакомить студентов с организацией подготовки овощей и приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции;
- ознакомить студентов с особенностями организации подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции;
- ознакомить студентов с особенностями технологии приготовления мясных полуфабрикатов для кулинарной продукции;
- ознакомить студентов с особенностями технологии приготовления полуфабрикатов их домашней птицы для кулинарной продукции;
- научить применять знания, полученные в ходе изучения специальных дисциплин при приготовлении полуфабрикатов кулинарной продукции.

### **Дисциплина нацелена на формирование:**

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-8) 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 мяса.

Тема 6. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Тема 7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.

Тема 8. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы.

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

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

– для очной формы обучения: лекционные (22 ч.), лабораторные (50 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (108 ч.) и контроль (36 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (6 ч.), лабораторные (18 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (183 ч.) и контроль (9 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:

– 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 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 (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 (8 ч.), лабораторные (8 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (44 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 – подготовить обучающихся к

последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области технологии производства кулинарной и кондитерской продукции, подготовки производственных процессов в учреждениях ресторанного хозяйства, выпуска кулинарной продукции и ее потребления.

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

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

- сформировать понимание необходимости ведения технологических процессов, обеспечивающих производство продукции высокого качества, ее безопасность для жизни и здоровья потребителей;

- научить практическим навыкам и умениям;

- привить навыки составления технологической документации.

**Дисциплина нацелена на формирование:**

- профессиональных компетенций (ПК-2) выпускника.

**Содержание дисциплины:**

Тема 1. Введение. Технологические принципы производства и обеспечения качества кулинарной продукции.

Тема 2. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей, плодов, грибов.

Тема 3. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий из рыбы, рыбных продуктов и нерыбного водного сырья.

Тема 4. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий из мяса, мясопродуктов и мяса диких животных.

Тема 5. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий из птицы, кролика и пернатой дичи.

Тема 6. Технология приготовления супов.

Тема 7. Технология приготовления соусов.

Тема 8. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из круп и бобовых и макаронных изделий.

Тема 9. Производство сладких блюд.

Тема 10. Технология приготовления мучных блюд и гарниров.

**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:**

Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.

Тема 2. Технико-экономическое обоснование проекта. Выбор типа предприятия, определение пропускной способности.

Тема 3. Технологические расчеты.

Тема 4. Планировочное решение помещений в соответствии с их

функциональным назначением.

Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания.

Тема 6. Расчеты и проектирование специализированных цехов предприятий питания.

Тема 7. 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 (18 ч.), практические (36 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (86 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 управления и совершенствования качества и безопасности пищевой продукции и ее производства; методологии управления качеством.

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

– формирование у студентов понимания роли качества как фактора успеха в рыночной экономике;

- изучение основ современной теории, практики и инструментария обеспечения качества и управления качеством;
- раскрытие сущности процессного подхода к управлению качеством пищевой продукции;
- освоение методического инструмента для решения проблемы сохранности и безопасности пищевых продуктов.

**Дисциплина нацелена на формирование:**

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-9) выпускника.

**Содержание дисциплины:**

Тема 1. Качество продукции и защита потребителя. Цель и задачи дисциплины. Место дисциплины в структуре образовательной программы. Планируемые результаты освоения дисциплины. Ознакомление учащихся с возможными рисками, связанными с усвоением дисциплины и формами текущего и промежуточного контроля.

Тема 2. Основные понятия и термины в области качества продукции.

Тема 3. Этапы создания продукции, определяющие ее качество. Система показателей качества продукции.

Тема 4. Классификация показателей качества продукции. Товарная экспертиза качества продукции.

Тема 5. Классификация основных видов технического контроля качества. Статистические методы контроля качества продукции. Методология управления качеством.

Тема 6. Схемы и системы подтверждения соответствия. Условия подтверждения соответствия в рамках Таможенного союза. Системы качества и их роль в повышении качества продукции.

Тема 7. Основные понятия в области подтверждения соответствия. Характеристика объектов подтверждения соответствия: продукция, производство, система качества, услуги.

Тема 8. Схемы проведения подтверждения соответствия продукции и продовольственного сырья. Различия между аттестацией продукции по категориям качества и подтверждением соответствия.

**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 (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.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 – формирование у студентов знаний и умений по общим закономерностям и тенденциям развития процессов и аппаратов пищевых производств, для решения конкретных и перспективных задач, связанных с рационализацией технологических процессов и совершенствованием аппаратов пищевых производств.

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

- освоение на базе фундаментальных законов физики и химии общих процессов, протекающих в различных производствах;
- изучение современных аппаратов, общих методов их расчета, путей рационализации процессов;
- выбор оптимальных конструкций аппаратов в конкретных производствах;
- освоение основных технологических проблем, научных достижений и современных тенденций использования новых физических методов обработки пищевых продуктов в тесной связи с вопросами технологии;
- формирование компетенций практической работы и необходимых квалификаций по рабочим профессиям.

#### **Дисциплина нацелена на формирование:**

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-8) выпускника.

#### **Содержание дисциплины:**

Тема 1. Общие положения. Основы теории переноса импульса, теплоты, массы. Теория физического и математического моделирования процессов переноса. Теория подобия.

Тема 2. Механические процессы. Измельчение твердого пищевого сырья. Уплотнение твердых материалов. Дозирование.

Тема 3. Гидромеханические процессы. Неоднородные системы и методы их разделения. Отстаивание и осаждение. Фильтрование. Разделение газовых неоднородных систем. Мембранные процессы. Псевдоожижение. Перемешивание пищевых сред.

Тема 4. Теплообменные процессы. Теплопередача. Виды тепловых процессов. Классификация и устройство теплообменных аппаратов. Выпаривание.

Тема 5. Массообменные процессы. Основы массопередачи. Абсорбция. Адсорбция. Экстракция. Сушка. Перегонка и ректификация. Кристаллизация.

**Виды контроля по дисциплине:** экзамен (5 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 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.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, 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 (12 ч.), практические (24 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (36 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 защиты Родины.

Основывается на базе дисциплин школьного курса «Основы безопасности и защита Родины», 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).

**Содержание дисциплины:**

Тема 1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности.

Тема 2. Безопасность трудовой деятельности.

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

Тема 4. Первая медицинская помощь при несчастных случаях и неотложных состояниях.

Тема 5. Методы и средства электробезопасности.

Тема 6. Основы пожарной безопасности.

Тема 7. Влияние техногенных факторов среды обитания на здоровье населения.

Тема 8. Гражданская оборона.

**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 кафедрой спортивных дисциплин.

Данная дисциплина является самостоятельной и не связана с другими дисциплинами.

Дисциплина реализуется исходя из базовых принципов и направлений военной подготовки, дисциплина состоит из основных разделов военной подготовки, тем военно-политической и правовой подготовки. К освоению дисциплины привлекаются граждане, проходящие обучение по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, очной формы обучения.

#### **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 понимания главных положений военной доктрины Российской Федерации, а также основ военного строительства и структуры Вооруженных Сил Российской Федерации (ВС РФ);

- 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).

**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 профессиональной деятельности».

**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. Формирование у студентов профессиональной компетентности и психолого-педагогической готовности к использованию полученных знаний и умений по данному курсу в сфере педагогического сопровождения детей с ограниченными возможностями здоровья, в инклюзивном образовании.

Задачами освоения учебной дисциплины «Теоретические и практические основы инклюзивного образования» являются:

- познакомить с общими и специфическими особенностями развития когнитивной, эмоционально-волевой и личностной сфер у детей с ОВЗ;
- формирование теоретических знаний 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;
- развитие практических умений, необходимых для оказания коррекционно-педагогической помощи человеку с ОВЗ в условиях инклюзии;
- развитие личностных качеств, значимых для педагогической деятельности (эмпатии, толерантности, ответственности, самостоятельности, формирование адекватных форм взаимодействия с ребенком (взрослым) с особыми образовательными потребностями и др.);
- вооружение студентов необходимыми знаниями в области

педагогических систем образования школьников с нарушениями развития и подготовка к организации коррекционно-развивающего учебного процесса в условиях инклюзии.

**Дисциплина нацелена на формирование:**

– общепрофессиональных компетенций (ОПК-3).

**Содержание учебной дисциплины**

Тема 1. Сущность инклюзивного образования лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Тема 2 Сопровождение обучающихся с ОВЗ и инвалидностью в процессе инклюзивного образования.

Тема 3. Организация инклюзивного образовательного процесса для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью.

Тема 4. Организация сопровождения семей воспитывающих детей с ОВЗ в условиях инклюзивного образования.

**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 – формирование у студентов целостного представления о сущности профессиональной педагогической деятельности, ее проблемах, задачах, характерных особенностях.

**Задачами** освоения учебной дисциплины «Введение в педагогическую специальность» являются:

- сформировать у студентов целостное представление о профессиональной педагогической деятельности педагога в сфере профессионального образования;
- способствовать принятию студентами ценностей и установок профессионального образования, развитию мотивационной готовности к профессиональной и образовательной деятельности;
- ввести в систему профессиональных знаний студентов совокупность ведущих идей, подходов и принципов современного образования;
- развивать учебные умения и навыки поиска информации при освоении психолого-педагогического знания;
- способствовать адаптации студентов к условиям обучения в вузе, усвоению методов самостоятельной работы.

**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:**

- универсальных компетенций (УК-6) выпускника.

#### **Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Возрастная психология как отрасль психологического знания.

Тема 1.1. Возрастная психология как наука. Психическое развитие и его характеристики.

Тема 1.2. Периодизации психического развития человека. Стадиальность развития.

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 (зрелости).

Тема 2.9. Геронтопсихология как раздел возрастной психологии.

**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 (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.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; сформировать у студентов прочные теоретические знания 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 (48 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (113 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 (7 семестр / 6 триместр).

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

- для очной формы обучения: лекционные (12 ч.), лабораторные (24 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (36 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 – формирование у студентов всесторонних знаний, практических навыков решения конкретных задач, связанных с вопросами повышения конкурентоспособности продовольственных товаров, включая вопросы повышения качества и безопасности товаров и экономии ресурсов.

**Задачами** освоения учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров» являются:

- изучение сырья и материалов, из которых изготавливают продовольственные товары;
- ознакомление с особенностями технологии производства продовольственных товаров;
- изучение наиболее рациональных режимов и способов хранения, упаковки и перевозки продовольственных товаров с наименьшими потерями;
- оценка современного состояния рынка продовольственных товаров;
- изучение особенностей формирования и оптимизации ассортимента различных групп продовольственных товаров с учетом спроса потребителей;
- анализ путей улучшения условий хранения и реализации продовольственных товаров.

**Дисциплина нацелена на формирование:**

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-8) выпускника.

**Содержание дисциплины:**

Тема 1. Общие сведения о товароведении.

Тема 2. Химический состав продовольственных товаров.

Тема 3. Оценка качества продукции.

Тема 4. Транспортная и потребительская тара и упаковка.

Тема 5. Свежие овощи, плоды, грибы, и продукты их переработки.

Тема 6. Зерно и продукты его переработки.

Тема 7. Вкусовые товары.

Тема 8. Яйца и яйцепродукты. Пищевые жиры.

Тема 9. Мясо и мясные продукты.

Тема 10. Молоко и молочные продукты.

Тема 11. Рыба и рыбные продукты.

**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 (16 ч.)

занятия, самостоятельная работа студента (21ч.) 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 (12 ч.), лабораторные (24 ч.) занятия, самостоятельная работа студента (36 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:

- изучить основы организации общественного питания;
- освоить социальные функции питания;
- изучить виды и типы общественного питания, организационную структуру предприятий социальных видов общественного питания;
- овладеть организацией обслуживания потребителей социальных видов 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. Введение. Основы организации общественного питания. Социальные функции питания. Виды и типы общественного питания.

Тема 2. Социальные виды общественного питания. Организационная структура предприятий социальных видов общественного питания.

Тема 3. Снабжение предприятий социальных видов общественного питания. Вспомогательные службы предприятий социальных видов общественного питания.

Тема 4. Производственная деятельность на предприятиях социальных видов общественного питания. Организация обслуживания потребителей социальных видов общественного питания.

**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 (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.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.

Тема 2. Луганщина в 1505–1689 гг.

Тема 3. Луганщина в конце XVII в.–XVIII в.

Тема 4. Земли Луганщины в 1801–1914 гг.

Тема 5. Луганщина в годы Первой мировой войны (1914–1918 гг.) и Великой российской революции (1917–1922 гг.).

Тема 6. Луганщина в советский период (20–30-е гг. XX в.).

Тема 7. Луганщина в годы Великой Отечественной войны (1941–1945 гг.).

Тема 8. Развитие Луганского края в 1945–1991 гг.

Тема 9. Луганщина в 1991–2024 гг.

**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.

Тема 2. Донбасс в XVIII в.

Тема 3. Донбасс в XIX – начале XX вв.

Тема 4. Донбасс в период становления советской власти (1917–1920 гг.).

Тема 5. Донбасс в межвоенный период (1921–1941 гг.).

Тема 6. Донбасс в годы Великой Отечественной войны и в период восстановления мирной жизни (1941–1953 гг.).

Тема 7. Донбасс в 1950–1980-е гг.

Тема 8. Донбасс в 1991–2014 гг.

Тема 9. Становление и развитие Луганской и Донецкой Народных 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).

**Содержание дисциплины:**

Тема 1. Теоретико-правовые и нормативные основы документационного обеспечения управления.

Тема 2. Стандартизация процесса документирования.

Тема 3. Система организационно-распорядительной документации (ОРД).

Тема 4. Организация документооборота образовательной организации.

**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).

#### **Содержание дисциплины:**

Тема 1. Теоретико-правовые и нормативные основы документационного обеспечения управления.

Тема 2. Стандартизация процесса документирования.

Тема 3. Система организационно-распорядительной документации (ОРД).

Тема 4. Организация документооборота образовательной организации.

**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 культурологического образования.

Основывается на базе дисциплин: «Философия», «История России».

Является основой изучения дисциплин «История родного края», «Основы государственной политики в сфере межнациональных и межконфессиональных отношений».

#### **Цели и задачи дисциплины:**

Цель освоения учебной дисциплины – формирование у будущих учителей веротерпимости, уважения прав и свобод сограждан, в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, прав личности в духовной сфере в целом; ознакомление студентов 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; исследование истории мировых религий в контексте их взаимодействия с народно-национальными религиями единого с ними ареала.

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).

#### **Содержание дисциплины**

Тема 1. Религиоведение как наука. Сущность и структура религии.

Тема 2. Возникновение и эволюция буддизма. Основы учения. Основные направления и школы.

Тема 3. Христианство – наиболее распространенная мировая религия.

Тема 4. Ислам: формирование и развития мусульманского религиозного мира.

**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 культурологического образования.

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 истории 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).

#### **Содержание дисциплины**

### **Раздел 1. 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 2. 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. Рубеж 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, неопрейдизма; 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 индивидуальные 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 дефектологии и психологической коррекции.

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 дизонтогенезов;
- сформировать представление об основных уровнях интеграции лиц с отклонениями в развитии в современное общество.

### **Дисциплина нацелена на формирование:**

- универсальных компетенций (УК-3) 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», «Философия».

Является основой для изучения различных дисциплин социально-гуманитарного цикла.

#### **Цели и задачи учебной дисциплины**

Цель освоения учебной дисциплины – знакомство с законами классической и современной риторики, с основами мастерства публичного выступления, с искусством проведения беседы, полемики, дискуссии.

Задачами освоения учебной дисциплины «Риторика» являются:

– изучение истории риторики;

– определение места риторики в ряду других филологических дисциплин;

– овладение научными методами и приемами риторического выступления и риторического анализа;

– изучение законов риторической деятельности в разных сферах человеческой жизни;

– развитие у студентов коммуникативных способностей, а также способностей к самостоятельным исследованиям в сфере творческого использования языка.

**Дисциплина нацелена на формирование:**

– общепрофессиональных компетенций (ОПК-4).

### **Содержание учебной дисциплины**

Раздел 1. Риторика как наука и искусство. Сила слова. Слово в современном мире.

Раздел 2. У истоков риторики. Софисты. Риторика Аристотеля. Сократа, Платона, Цицерона, Квинтилиана. Античный риторический идеал.

Раздел 3. Традиции русской риторики. Древнерусская риторика. «Краткое руководство к красноречию» М.В. Ломоносова. Риторика Н.Ф. Кошанского. Русский риторический идеал.

Раздел 4. Риторическая техника и технологии. Риторический канон. Этапы риторической подготовки. Топика. Профессиональная риторика.

**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», «Философия».

Является основой для изучения различных дисциплин социально-гуманитарного цикла.

### **Цели и задачи учебной дисциплины**

Цель освоения учебной дисциплины – знакомство с законами классической и современной риторики, с основами мастерства публичного выступления, с искусством проведения беседы, полемики, дискуссии.

Задачами освоения учебной дисциплины «Педагогическая риторика» являются:

– изучение истории риторики;

– определение места риторики в ряду других филологических дисциплин;

– овладение научными методами и приемами риторического

выступления и риторического анализа;

- изучение законов риторической деятельности в разных сферах человеческой жизни;

- развитие у студентов коммуникативных способностей, а также способностей к самостоятельным исследованиям в сфере творческого использования языка.

**Дисциплина нацелена на формирование:**

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-4).

**Содержание учебной дисциплины**

Раздел 1. Риторика как наука и искусство. Сила слова. Слово в современном мире.

Раздел 2. У истоков риторики. Софисты. Риторика Аристотеля. Сократа, Платона, Цицерона, Квинтилиана. Античный риторический идеал.

Раздел 3. Традиции русской риторики. Древнерусская риторика. «Краткое руководство к красноречию» М.В. Ломоносова. Риторика Н.Ф. Кошанского. Русский риторический идеал.

Раздел 4. Риторическая техника и технологии. Риторический канон. Этапы риторической подготовки. Топика. Профессиональная риторика.

**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;
- приобретение практических навыков поиска, критического анализа и применения информации, использования возможностей информационных технологий в рамках поведения научно-исследовательской работы;
- формирование навыков организации и осуществления самостоятельной научно-поисковой деятельности, постановки исследовательских целей и решения задач по их достижению;
- формирование практических навыков организации и выполнения студенческого научного исследования в сфере профессионального образования и/или профильной отрасли;
- формирование навыков организации самостоятельной и коллективной научно-исследовательской деятельности.

***Задачи научно-исследовательской работы:***

- ознакомление студентов с сущностью, типами и видами научно-исследовательской работы;
- ознакомление с современными технологиями и методами поиска, анализа и объективной оценки научной информации, изучение возможностей информационных технологий, применяемых в научно-исследовательской работе;
- ознакомление с методологией и этапами проведения научного исследования: выбор научной проблемы и темы; определение объекта и предмета исследования, целей и основных задач; разработка гипотезы исследования; выбор методов и разработка методики проведения исследования, специальных процессов самого научного исследования; формулирование предварительных выводов, их апробирование и уточнение; обоснование заключительных выводов и практических рекомендаций, внедрения полученных научно-исследовательских результатов в практику;
- ознакомление с основными методами организации индивидуальной и коллективной научно-исследовательской деятельности.

**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** – ознакомление студентов со спецификой организации производственного процесса на предприятии общественного питания, закрепление, практическое применение профильных знаний, формирование умений и навыков организации и ведения технологических процессов, осуществляемых на предприятиях общественного питания, организация производительного труда обучаемых и формирование первичных навыков выполнения основных трудовых функций специалиста профильной отрасли для обеспечения дальнейшей возможности их применения при организации учебно-производственного процесса в профессиональном колледже пищевого профиля.

#### **Задачи практики:**

– ознакомление студентов со спецификой организации производственного процесса на предприятии общественного питания в целом и в отдельных цехах;

– ознакомление с современными технологиями приготовления блюд широкого ассортимента, реализуемых предприятиями общественного питания;

– изучение нормативно-технологической документации предприятия общественного питания и формирование навыков работы с ними;

– закрепление теоретических знаний в области организации производства и обслуживания на предприятии общественного питания, формирование первичных навыков ведения технологического процесса

приготовления различных групп блюд, реализуемых предприятием общественного питания.

**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 (методическая)»**

#### **Цели и задачи практики**

**Цель практики** – создать условия для закрепления и систематизация знаний, полученных в процессе обучения, развития имеющихся и приобретение новых профессиональных умений и навыков по избранной профессиональной деятельности.

#### **Задачи практики:**

- овладение методами методической деятельности;
- овладение умениями библиографической работы с привлечением информационных технологий осуществления методической деятельности;
- овладение умениями организации методической деятельности субъектов образовательного процесса;
- углубление и закрепление теоретических знаний бакалавров;
- развитие у будущих педагогов профессионального обучения педагогического сознания и профессионально значимых качеств личности;
- развитие профессиональной культуры; выработка основ владения педагогическими технологиями и педагогической техникой;
- обучение методам изучения и анализа педагогического опыта и применения его в педагогической деятельности;
- формирование творческого мышления, индивидуального стиля профессиональной деятельности, исследовательского подхода к ней;
- выработка умений осуществлять дифференцированный и индивидуальный подход к обучающимся;
- овладение бакалаврами методикой изучения обучающихся и коллектива учебной группы; развитие потребности в педагогическом самообразовании и постоянном самосовершенствовании;
- профдиагностика пригодности к избранной профессии; изучение

современного состояния учебно-воспитательной работы в системе среднего профессионального обучения, передового и нетрадиционного опыта.

**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:** 3 з.е., 108 часов, 2 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** – содействие становлению профессиональной компетентности будущего педагога профессионального обучения через освоение педагогической деятельности.

**Задачи научно-исследовательской работы:**

- выработка практических навыков выполнения НИР;
- освоение работы с библиографическими источниками и патентными с привлечением современных информационных технологий;
- формулирование актуальности, проблемных ситуаций, целей и задач исследования;
- ознакомление с необходимыми методами исследования и выбор из них наиболее подходящих, исходя из задач конкретного исследования;
- изучение современных информационных технологий при проведении научных исследований;
- обработка полученных результатов, анализ и представление их в виде законченных научно-исследовательских разработок (отчета по НИР, тезисов докладов, научной статьи, курсовой работы, выпускной квалификационной работы).

**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 организациях 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.04.03(П) «Педагогическая практика (наставническая)»**

#### **Цели и задачи практики**

**Цель практики** – формирование и развитие у студентов компетенций, необходимых для осуществления профессиональной педагогической деятельности, а также приобретение опыта наставничества и работы с обучающимися.

**Задачи практики:**

- закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения;

- формирование практических умений и навыков, необходимых для преподавания специальных дисциплин профиля;

- овладение методиками преподавания и современными образовательными технологиями;

- развитие педагогического мастерства и творческого потенциала;

- приобретение опыта работы с обучающимися разного возраста и уровня подготовки;

- развитие навыков наставничества и руководства учебной

деятельностью;

- формирование навыков планирования, организации и контроля учебного процесса;
- развитие коммуникативных навыков и умения работать в коллективе.

**Практика нацелена на формирование:**

- универсальных компетенций (УК-1; УК-3);
- общепрофессиональных компетенций (ОПК-1; ОПК-3);
- профессиональных компетенций (ПК-1) выпускника.

**База практики:** проводится на базе учреждений СПО или в структурных подразделениях 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 с оценкой (7 семестр / 11 триместр).

**Общая трудоемкость практики:** 3 з.е., 108 часов, 2 недели.

## **АННОТАЦИЯ**

### **программы учебной практики**

#### **Б2.О.05.01(У) «Ознакомительная практика (практикум в учебных мастерских)»**

##### **Цели и задачи практики**

**Цель практики** – содействие становлению профессиональной компетентности будущего педагога, формирование профессиональной компетентности, организация производительного труда обучаемых, формирование, закрепление и развитие умений и навыков по технологии общественного питания.

##### **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:** осуществляется на базе учебно-производственного отдела «Обслуживающие технологии» 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 обучающихся 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 рецептов, 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.

## **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 защиты Родины 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 80 %.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих данную ОПОП ВО, составляет 78,7 %.

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 10,1 %.

*(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 704734 экземпляров, из них: учебная литература – 284079 экземпляров, учебно-методическая литература – 27672 экземпляров, научная литература – 114942 экземпляров, художественная литература – 40345 экземпляров, справочно-информационный фонд – 1709 экземпляров, периодические издания – 83212 экземпляров. Также Научная библиотека подключена к электронным библиотечным системам: ЭБС «IPR SMART», ЭБС «Лань», 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 (<http://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 также 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-м 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 №3. 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.

## **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*.

## 8. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

[illegible]