

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: КУЗНЕЦОВ АЛЕКСАНДР ИГОРЕВИЧ
 Должность: РЕКТОР
 Дата подписания: 30.09.2026 09:22:03
 Уникальный программный ключ:
 0ec0d544ced914f6d2e031d381fc0ed0880d90a0



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
Б1.В.01.ДВ.03	Управление в сфере общественного питания
Код направления подготовки	44.03.04
Направление подготовки	Профессиональное обучение (по отраслям)
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Производство продовольственных продуктов
Уровень образования	бакалавр
Форма обучения	заочная

Разработчики:

Должность	Учёная степень, звание	Подпись	ФИО
Старший преподаватель			Ногина Анна Александровна

Рабочая программа рассмотрена и одобрена (обновлена) на заседании кафедры (структурного подразделения)

Кафедра	Заведующий кафедрой	Номер протокола	Дата протокола	Подпись
Кафедра подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	11	18.06.2019	
Кафедра подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	1	15.09.2020	

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка	3
2. Трудоемкость дисциплины (модуля) и видов занятий по дисциплине (модулю)	4
3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	5
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	9
5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	10
6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	13
7. Перечень образовательных технологий	15
8. Описание материально-технической базы	16

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Дисциплина «Управление в сфере общественного питания» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Управление в сфере общественного питания» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Культура ресторанного сервиса», «Охрана труда в пищевой индустрии», «Приготовление и оформление банкетных блюд».

1.4 Дисциплина «Управление в сфере общественного питания» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», «Продвижение услуг предприятий общественного питания».

1.5 Цель изучения дисциплины:

дать основы знаний в области оказания услуг в заведениях сферы ресторанного бизнеса, организации производственно-технологического процесса в ресторане, культуры ресторанного сервиса.

1.6 Задачи дисциплины:

1) Изучение особенностей процесса обслуживания, методы и формы обслуживания, их классификация в ресторанах различных классов и специализаций,

2) Изучение тенденций развития и совершенствования современных технологий обслуживания в сфере ресторанного бизнеса,

3) Участие в работе подготовки торговой группы помещений ресторана к обслуживанию потребителей, освоение техники и приемов сервировки столов для различных направлений обслуживания

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-6 способен подбирать эффективные средства, пути и способы решения проектных задач, прогнозировать результаты деятельности, ориентируясь на достижения науки и техники
	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов	3.1 ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
2	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований	У.1 ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
3	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов	В.1 ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

2. ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДОВ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Наименование раздела дисциплины (темы)	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Итого часов
	Л	ПЗ	СРС	
Итого по дисциплине	6	6	92	104
Первый период контроля				
<i>Управление в сфере общественного питания</i>	<i>6</i>	<i>6</i>	<i>92</i>	<i>104</i>
Структура управления рестораном. Права и обязанности работников аппарата управления.	2		14	16
Производственный персонал ресторана. Основные категории. Требования к персоналу. Должностные обязанности.		2	12	14
Обслуживающий персонал. Основные категории. Требования к персоналу. Должностные обязанности		2	12	14
Организация труда обслуживающего персонала	2		14	16
Профессиограмма специалистов ресторанного сервиса		2	12	14
Виды и назначение рекламы в ресторане	2		14	16
Контроль за деятельностью ресторана			14	14
Итого по видам учебной работы	6	6	92	104
Форма промежуточной аттестации				
Зачет				4
Итого за Первый период контроля				108

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Лекции

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Управление в сфере общественного питания	6
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-6: 3.1 (ПК.6.1), У.1 (ПК.6.2), В.1 (ПК.6.3)	
1.1. Структура управления рестораном. Права и обязанности работников аппарата управления. План: 1. Структура системы управления предприятиями общественного питания 2. Методика организации управления на предприятии 3. Расстановка кадров в системе управления рестораном 4. Основные должности в ресторане Учебно-методическая литература: 1	2
1.2. Организация труда обслуживающего персонала План: 1. Требования к менеджеру торгового зала (метрдотелю, администратору) 2. Требования к официанту 3. Требования к бармену 4. Требования к буфетчику сервис-бара 5. Факторы, определяющие условия режим труда обслуживающего персонала 6. Организация труда обслуживающего персонала 7. Условия и порядок присвоения звания «Мастер торгового сервиса» Учебно-методическая литература: 1	2
1.3. Виды и назначение рекламы в ресторане План: 1. Понятие рекламы в общественном питании 2. Причины распространения рекламы: 3. Классификация рекламы Учебно-методическая литература: 1, 2	2

3.2 Практические

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Управление в сфере общественного питания	6
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-6: 3.1 (ПК.6.1), У.1 (ПК.6.2), В.1 (ПК.6.3)	
1.1. Производственный персонал ресторана. Основные категории. Требования к персоналу. Должностные обязанности. План семинарского занятия: 1. Производственный персонал ресторана. 2. Основные категории. 3. Требования к персоналу. 4. Должностные обязанности Учебно-методическая литература: 1	2

1.2. Обслуживающий персонал. Основные категории. Требования к персоналу. Должностные обязанности План: 1. Обслуживающий персонал. 2. Основные категории. 3. Требования к персоналу. 4. Должностные обязанности 5. Набор и отбор персонала Учебно-методическая литература: 1	2
1.3. Профессиограмма специалистов ресторанного сервиса План: Профессиональная подготовка, должностные обязанности и квалификационные характеристики метрдотеля, официанта, бармена, сомелье. Правила санитарии и гигиены. Личные качества, внешний вид и правила поведения обслуживающего персонала. Учебно-методическая литература: 1, 2	2

3.3 СРС

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема для самостоятельного изучения	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Управление в сфере общественного питания	92
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-6: 3.1 (ПК.6.1), У.1 (ПК.6.2), В.1 (ПК.6.3)	
1.1. Структура управления рестораном. Права и обязанности работников аппарата управления. Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовить конспект по теме: 1. Состав и функциональные обязанности служб предприятий питания 2. Менеджмент ресторанных услуг 3. Общие требования к оборудованию предприятий ресторанного бизнеса 4. Технологические схемы и методы обслуживания в ресторанном предприятии 5. Особенности обслуживания клиентов на предприятиях питания туристских гостиниц Учебно-методическая литература: 1	14
1.2. Производственный персонал ресторана. Основные категории. Требования к персоналу. Должностные обязанности. Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовить доклад по теме: 1. Питание туристов, религиозные и иные ограничения (кошерное, халальное, вегетарианское, диетическое) 2. Особенности банкетного и корпоративного обслуживания 3. Мировые кухни 4. Методы сервировки стола в ресторане 5. Санитарные требования к помещениям, оборудованию и технологии обслуживания в системе питания Учебно-методическая литература: 1	12

1.3. Обслуживающий персонал. Основные категории. Требования к персоналу. Должностные обязанности Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовить презентацию по теме: 1. Столовая посуда, столовое белье, столовые приборы. История, современность, назначение 2. Подготовка залов к обслуживанию посетителей (мебель, сервировка, подготовка официантов, контрольно-кассовое оборудование) 3. Сомелье в ресторане. Цель, назначение, метод, традиции 4. Дегустации блюд, вин и напитков 5. Методы обслуживания гостей в ресторане (встреча и размещение, прием заказа, получение продукции и блюд, методы переноски и подачи блюд, правила подачи закусок, холодных и горячих блюд, десертов и напитков, расчеты и уборка использованных приборов) Учебно-методическая литература: 1, 2	12
1.4. Организация труда обслуживающего персонала Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовить характеристику ПОП (на выбор). Алгоритм выполнения задания: - для анализа рекомендуется выбрать ПОП, с деятельностью которого студент знаком в результате личного посещения или работы на нем. - помимо личных наблюдений необходимо ознакомиться с информационными материалами о деятельности ПОП (ресурсы Интернет, печатные издания, интервью персонала). - Составить характеристику в соответствии со структурой Учебно-методическая литература: 1	14
1.5. Профессиограмма специалистов ресторанного сервиса Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовить профессиограмму работника индустрии питания (официант, бариста, хостес, бармен, др.). Алгоритм выполнения задания: - ознакомиться с нормативными материалами (ГОСТами и профессиональными стандартами), содержащими требования к персоналу ПОП и условиям труда, - ознакомиться с учебной литературой, - оформить таблицу в соответствии со структурой Учебно-методическая литература: 1	12

1.6. Виды и назначение рекламы в ресторане Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовить характеристику ресторанной сети (на выбор). Алгоритм выполнения задания: - Выбрать любую ресторанную сеть для анализа (международную, российскую, региональную). - Подобрать и ознакомиться с информационными материалами по теме (ресурсы Интернет, печатные издания, интервью персонала, личный опыт). - Составить характеристику в соответствии со структурой: 1. Название ресторана 2. Год основания, основатель сети. 3. Краткая история создания ресторанной сети. 4. Количество ресторанов в сети. 5. География ресторанной сети. 6. Условия франчайзинга. 7. Число заведений в России (Тверской области). 8. Тип ПОП в соответствии с классификацией ПОП РФ. 9. Специализация кухни. 10. Фирменные блюда. 11. Наличие специального меню (бизнес-ланч, детское и др.). 12. Средний чек. 13. Дополнительный сервис. 14. Особенности формирования фирменного стиля (логотип, фирменные цвета, фирменная одежда и др.). 15. Стандарты обслуживания. Учебно-методическая литература: 1, 2	14
1.7. Контроль за деятельностью ресторана Задание для самостоятельного выполнения студентом: Ситуация 1. Вы – заведующий производством столовой при пром. предприятии на 250 мест. Необходимо получить со склада 50 кг муки в\с, 5 кг масла, 20 л молока, 1 кг изюма. Ваши действия? Ситуация 2. Вы шеф-повар ресторана. Вам необходимо получить со склада 3 кг сыра плавленого, 1 кг кураги, 3 кг форели, 2 кг соли. Ваши действия? Ситуация 3. Вы бригадир кондитеров кондитерского цеха ресторана «высшего» класса на 55 мест. Вам необходимо получить со склада 3 дес. яиц, 5 кг сахара, 7 пачек масла «Крестьянского», 0,5 кг ванильного сахара, 4 упаковки желатина. Ситуация 4. Вы - повар 4 разряда кафе, Вам необходимо получить со склада товар: 3 кг гороха, 2 кг томатной пасты, 2 дес. куриных яиц, 3 л растительного масла, 15 кг мяса говядины. Ваши действия? Ситуация 5. Вы – заведующий производством школьной столовой на 150 мест. Необходимо получить со склада 5 кг риса, 7л масла растительного, 7л молока, 0,5 кг масла «Крестьянского». Ваши действия? Учебно-методическая литература: 1	14

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Учебно-методическая литература

№ п/п	Библиографическое описание (автор, заглавие, вид издания, место, издательство, год издания, количество страниц)	Ссылка на источник в ЭБС
Основная литература		
1	Милл Роберт Кристи Управление рестораном [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом»/ Милл Роберт Кристи— Электрон. текстовые данные.— Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017.— 536 с.	http://www.iprbookshop.ru/81705.html .— ЭБС «IPRbooks»
Дополнительная литература		
2	Романова Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Романова Н.К., Селю Е.С., Решетник О.А.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 96 с.	http://www.iprbookshop.ru/62516.html .— ЭБС «IPRbooks»

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Код компетенции по ФГОС				
Код образовательного результата дисциплины	Текущий контроль			Промежуточная аттестация
	Конспект по теме	Мультимедийная презентация	Ситуационные задачи	Зачет/Экзамен
ПК-6				
3.1 (ПК.6.1)	+			+
У.1 (ПК.6.2)		+		+
В.1 (ПК.6.3)			+	+

5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

5.2.1. Текущий контроль.

Типовые задания к разделу "Управление в сфере общественного питания":

1. Конспект по теме

- Особенности трудовой деятельности работника ресторана
- Санитарно-гигиенические требования к организации ресторанного дела.
- Факторы, влияющие на условия труда обслуживающего персонала

Количество баллов: 5

2. Мультимедийная презентация

- Виды сервировки стола
- Виды банкетов
- Национальная кухня и особенности питания иностранных туристов
- Профессиональная этика работников ресторана
- Меры пожарной безопасности
- Порядок проведения контроля

Количество баллов: 10

3. Ситуационные задачи

- Ситуация 1. Вы, директор кафе-бара на 35 мест, решили купить в магазине недостающую посуду - 140 подставных тарелок и 50 приборов для закусок. Ваши действия?
- Ситуация 2. Вы, директор бара на 45 мест, решили купить в магазине недостающую посуду – 100 бокалов для шампанского, 30 лафитных и 30 мадерных рюмок. Ваши действия?
- Ситуация 3. Вы – заведующий производством столовой припр. предприятии на 250 мест. Необходимо получить со склада 50 кг муки в/с, 5 кг масла, 20 л молока, 1 кг изюма. Ваши действия?
- Ситуация 4. Вы шеф-повар ресторана, Вам необходимо получить со склада 3 кг сыра плавленого, 1 кг кураги, 3 кг форели, 2 кг соли. Ваши действия?
- Ситуация 5. Вы, директор кафе-бара на 35 мест, решили купить в магазине недостающую посуду - 140 подставных тарелок и 50 приборов для закусок. Ваши действия?
- Ситуация 6. Вы бригадир кондитеров кондитерского цеха ресторана «высшего» класса на 55 мест, Вам необходимо получить со склада 3 дес. яиц, 5 кг сахара, 7 пачек масла «Крестьянского», 0,5 кг ванильного сахара, 4 упаковки желатина. Ваши действия?
- Ситуация 7. Вы - повар 4 разряда кафе, Вам необходимо получить со склада товар: 3 кг гороха, 2 кг томатной пасты, 2 дес. куриных яиц, 3 л растительного масла, 15 кг мяса говядины. Ваши действия?
- Ситуация 8. Вы – заведующий производством школьной столовой на 150 мест. Необходимо получить со склада 5 кг риса, 7л масла растительного, 7л молока, 0,5 кг масла «Крестьянского». Ваши действия?
- Ситуация 9. Вы, зам. директора ресторана на 60 мест, решили купить в магазине недостающее столовое белье – 30 скатертей, 120 полотняных салфеток и 25 ручников. Ваши действия?

Ситуация 10. Вы шеф кухни ресторана при гостинице, Вам необходимо получить со склада 3 кг масла «Крестьянского», 5 кг изюма, 0,5 кг джема, 10 кг свинины, 2 кг сыра «Пармезан». Ваши действия?

Количество баллов: 15

5.2.2. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в ФГБОУ ВО «ЮУрГТТУ».

Первый период контроля

1. Зачет

Вопросы к зачету:

1. Услуги общественного питания: понятие, требования, порядок
2. Жалобы и конфликты в ресторане
3. Стандарты обслуживания иностранных туристов
4. Информационное и правовое обеспечение менеджмента
5. Правила гостеприимства при встрече гостей
6. Нормативная база оказания услуг общественного питания: виды нормативных документов, назначение, содержание.
7. Нормы и требования к оказанию услуг, установленные
8. Правилами оказания услуг общественного питания.
9. Классификация услуг общественного питания.
10. Требования к услугам в соответствии с ГОСТ 31984-2012.
11. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях питания различных типов и классов.
12. Классификация методов и форм обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия. Современные формы и культура обслуживания.
13. Характеристика торговых помещений. Современный интерьер залов ресторанов, кафе, баров. Взаимосвязь залов, производственных и подсобных помещений.
14. Характеристика подсобных помещений (моечной столовой посуды, сервизной, основного и кофейного буфетов, хлебозерки).
15. Оборудование торгового и банкетного залов. Современные требования к мебели. Норма оснащения мебелью.
16. Характеристика столового белья. Способы складывания полотняных салфеток для различных видов обслуживания.
17. Предварительная сервировка стола для завтрака, обеда по комплексному меню и меню заказных блюд, ужина.
18. Средства информации потребителей: меню, карта вин, сертификаты, лицензии, их виды, назначение, характеристика. Особенности составления и оформления различных видов меню, карты вин.
19. Характеристика основных элементов обслуживания посетителей в ресторане.
20. Последовательность подачи блюд и напитков. Подача буфетной продукции. Порядок получения готовой продукции с производства.
21. Нормативно-правовая база деятельности предприятий общественного
22. Классификация предприятий общественного питания.
23. Организация деятельности предприятий общественного питания.
24. Организация обслуживания на предприятиях питания.
25. Организация производства продукции.
26. Этапы организационной деятельности в ресторанном бизнесе.
27. Управление предприятиями общественного питания.
28. Расчет потребности в персонале.
29. Кадровая политика.
30. Расчет потребности в оборудовании и инвентаре.
31. Организация сервисного обслуживания технологического оборудования.
32. Автоматизация деятельности в ресторанном бизнесе.
33. Формирование и коррекция кадрового резерва предприятий.
34. Формирование смен и распределение обязанностей и полномочий.
35. Виды меню, правила составления и обновления.
36. Подготовка зала к обслуживанию.
37. Массовые мероприятия в ресторанном бизнесе.
38. Франчайзинг в ресторанном бизнесе.

39. Специфика деятельности и управления сетевыми предприятиями.
40. Управление товарным запасом на предприятиях общественного питания

5.3. Примерные критерии оценивания ответа студентов на экзамене (зачете):

Отметка	Критерии оценивания
"Отлично"	- дается комплексная оценка предложенной ситуации - демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять - последовательное, правильное выполнение всех заданий - умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы
"Хорошо"	- дается комплексная оценка предложенной ситуации - демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять - последовательное, правильное выполнение всех заданий - возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя - умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы
"Удовлетворительно" ("зачтено")	- затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации - неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя - выполнение заданий при подсказке преподавателя - затруднения в формулировке выводов
"Неудовлетворительно" ("не зачтено")	- неправильная оценка предложенной ситуации - отсутствие теоретического обоснования выполнения заданий

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Лекции

Лекция - одна из основных форм организации учебного процесса, представляющая собой устное, монологическое, систематическое, последовательное изложение преподавателем учебного материала с демонстрацией слайдов и фильмов. Работа обучающихся на лекции включает в себя: составление или слежение за планом чтения лекции, написание конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературой.

Требования к конспекту лекций: краткость, схематичность, последовательная фиксация основных положений, выводов, формулировок, обобщений. В конспекте нужно помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Последующая работа над материалом лекции предусматривает проверку терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. В конспекте нужно обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.

2. Практические

Практические (семинарские занятия) представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают все основные разделы.

Основной формой проведения практических занятий и семинаров является обсуждение наиболее проблемных и сложных вопросов по отдельным темам, а также решение задач и разбор примеров и ситуаций в аудиторных условиях.

При подготовке к практическому занятию необходимо, ознакомиться с его планом; изучить соответствующие конспекты лекций, главы учебников и методических пособий, разобрать примеры, ознакомиться с дополнительной литературой (справочниками, энциклопедиями, словарями). К наиболее важным и сложным вопросам темы рекомендуется составлять конспекты ответов. Следует готовить все вопросы соответствующего занятия: необходимо уметь давать определения основным понятиям, знать основные положения теории, правила и формулы, предложенные для запоминания к каждой теме.

В ходе практического занятия надо давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов, доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

3. Зачет

Цель зачета – проверка и оценка уровня полученных студентом специальных знаний по учебной дисциплине и соответствующих им умений и навыков, а также умения логически мыслить, аргументировать избранную научную позицию, реагировать на дополнительные вопросы, ориентироваться в массиве информации.

Подготовка к зачету начинается с первого занятия по дисциплине, на котором обучающиеся получают предварительный перечень вопросов к зачёту и список рекомендуемой литературы, их ставят в известность относительно критериев выставления зачёта и специфике текущей и итоговой аттестации. С самого начала желательно планомерно осваивать материал, руководствуясь перечнем вопросов к зачету и списком рекомендуемой литературы, а также путём самостоятельного конспектирования материалов занятий и результатов самостоятельного изучения учебных вопросов.

По результатам сдачи зачета выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

4. Конспект по теме

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов.

План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.

Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.

Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.

Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то теме (вопросу).

В процессе изучения материала источника, составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым, удобным для работы.

Этапы выполнения конспекта:

1. определить цель составления конспекта;
2. записать название текста или его части;
3. записать выходные данные текста (автор, место и год издания);
4. выделить при первичном чтении основные смысловые части текста;
5. выделить основные положения текста;
6. выделить понятия, термины, которые требуют разъяснений;
7. последовательно и кратко изложить своими словами существенные положения изучаемого материала;
8. включить в запись выводы по основным положениям, конкретным фактам и примерам (без подробного описания);
9. использовать приемы наглядного отражения содержания (абзацы «ступеньками», различные способы подчеркивания, шрифт разного начертания, ручки разного цвета);
10. соблюдать правила цитирования (цитата должна быть заключена в кавычки, дана ссылка на ее источник, указана страница).

5. Мультимедийная презентация

Мультимедийная презентация – способ представления информации на заданную тему с помощью компьютерных программ, сочетающий в себе динамику, звук и изображение.

Для создания компьютерных презентаций используются специальные программы: PowerPoint, Adobe Flash CS5, Adobe Flash Builder, видеофайл.

Презентация – это набор последовательно сменяющих друг друга страниц – слайдов, на каждом из которых можно разместить любые текст, рисунки, схемы, видео - аудио фрагменты, анимацию, 3D – графику, фотографию, используя при этом различные элементы оформления.

Мультимедийная форма презентации позволяет представить материал как систему опорных образов, наполненных исчерпывающей структурированной информацией в алгоритмическом порядке.

Этапы подготовки мультимедийной презентации:

1. Структуризация материала по теме;
2. Составление сценария реализации;
3. Разработка дизайна презентации;
4. Подготовка медиа фрагментов (тексты, иллюстрации, видео, запись аудиофрагментов);
5. Подготовка музыкального сопровождения (при необходимости);
6. Тест-проверка готовой презентации.

6. Ситуационные задачи

Ситуационная задача представляет собой задание, которое включает в себя характеристику ситуации из которой нужно выйти, или предложить ее исправить; охарактеризовать условия, в которых может возникнуть та или иная ситуация и предложить найти выход из нее и т.д.

При выполнении ситуационной задачи необходимо соблюдать следующие указания:

1. Внимательно прочитать текст предложенной задачи и вопросы к ней.
2. Все вопросы логично связаны с самой предложенной задачей, поэтому необходимо работать с каждым из вопросов отдельно.
3. Вопросы к задаче расположены по мере усложнения, поэтому желательно работать с ними в том порядке, в котором они поставлены.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

1. Дифференцированное обучение (технология уровневой дифференциации)
2. Развивающее обучение
3. Тренинги
4. Проектные технологии

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

1. компьютерный класс – аудитория для самостоятельной работы
2. учебная аудитория для лекционных занятий
3. учебная аудитория для семинарских, практических занятий
4. Лицензионное программное обеспечение:
 - Операционная система Windows 10
 - Microsoft Office Professional Plus
 - Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition
 - Справочная правовая система Консультант плюс
 - 7-zip
 - Adobe Acrobat Reader DC