

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: ЧУМАЧЕНКО ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА
Должность: РЕКТОР
Дата подписания: 11.04.2022 15:58:11
Уникальный программный ключ:
9c9f7aaffa4840d284abe156657b8f85432bdb16



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.О	Организация обслуживания на предприятиях 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
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)	5
3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	6
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	16
8. Описание материально-технической базы	17

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Дисциплина «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

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

1.3 Изучение дисциплины «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Модуль 4. Предметно-деятельностный компонент (по отраслям)», «Модуль 5. Углубленная отраслевая подготовка», «Особенности организации ресторанных бизнеса в Уральском регионе», «Профессиональные компетенции WorldSkills».

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

1.5 Цель изучения дисциплины:

закрепить навыки разработки рекомендаций по организации работы любого подразделения предприятия общественного питания и совершенствованию деятельности предприятия или организации общественного питания.

1.6 Задачи дисциплины:

1) организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

2) организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса обслуживания продукции питания на отдельных участках предприятия питания;

3) разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности обслуживания продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

4) совершенствование работы обслуживания и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей.

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	ОПК-7 способен взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ
	ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ
	ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов
	ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности
2	ПК-9 способен анализировать и использовать необходимую информацию, технические данные, показатели и результаты работы по совершенствованию технологических процессов
	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.
	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.
	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
----------	---	--

	1 ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ	3.1 ОПК.7.1 Знать приемы и технологии взаимодействия и сотрудничества участников образовательных отношений в урочной деятельности, внеурочной деятельности и коррекционной работе в рамках реализации образовательных программ
2	ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов	У.1 ОПК.7.2 Уметь использовать различные приёмы эффективной коммуникации для достижения взаимопонимания, профилактики и разрешения конфликтов
3	ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности	В.1 ОПК.7.3 Владеть технологией проведения индивидуальных и групповых встреч (консультаций) с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности обучающихся, повышения их психолого-педагогической компетентности
1	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.	3.2 ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.
2	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.	У.2 ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.
3	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.	В.2 ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.

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	87	99
Первый период контроля				
<i>Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.</i>	6	6	87	99
Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия. Показатели культуры обслуживания	2		7	9
Меню: принципы последовательность расположения блюд. Виды меню.		2	10	12
Напитки: классификация ассортимент, характеристика. Карты напитков.		2	10	12
Программы работы с потребителями		2	10	12
Прогрессивные формы и методы обслуживания	2		10	12
Специальные формы обслуживания			10	10
Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях			10	10
Организация обслуживания туристов			10	10
Кадры и корпоративная культура	2		10	12
Итого по видам учебной работы	6	6	87	99
<i>Форма промежуточной аттестации</i>				
Экзамен				9
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. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Формируемые компетенции, образовательные результаты: ОПК-7: 3.1 (ОПК.7.1), У.1 (ОПК.7.2), В.1 (ОПК.7.3) ПК-9: 3.2 (ПК.9.1), У.2 (ПК.9.2), В.2 (ПК.9.3)	6
1.1. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия. Показатели культуры обслуживания 1. Типы предприятий общественного питания. 2. Формы обслуживания потребителей. 3. Методы обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания. Учебно-методическая литература: 1, 3	2
1.2. Прогрессивные формы и методы обслуживания абонементное обслуживание; бесконтактное обслуживание по месту жительства; срочное выполнение заказа в присутствии клиента; прием заказов по месту работы, по телефону или по почте; самообслуживание; выездное обслуживание. Учебно-методическая литература: 2, 4	2
1.3. Кадры и корпоративная культура 1.Понятия корпоративной культуры и корпоративной этики. 2. Виды и типы корпоративных культур. 3. Дискуссии о социальной ответственности. Учебно-методическая литература: 3, 4	2

3.2 Практические

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Формируемые компетенции, образовательные результаты: ОПК-7: 3.1 (ОПК.7.1), У.1 (ОПК.7.2), В.1 (ОПК.7.3) ПК-9: 3.2 (ПК.9.1), У.2 (ПК.9.2), В.2 (ПК.9.3)	6
1.1. Меню: принципы последовательность расположения блюд. Виды меню. Меню: принципы и последовательность расположения блюд. Виды меню. Задание: расположить в правильной последовательности в меню заданные блюда для определенного типа предприятия питания. Учебно-методическая литература: 2	2
1.2. Напитки: классификация ассортимент, характеристика. Карты напитков. Составление карт вин (пива, коктейлей, чая, кофе) для заданного типа и класса ресторанных заведений. Учебно-методическая литература: 2, 4	2
1.3. Программы работы с потребителями Технологии обеспечения и поддержки лояльности гостей. 1.Стандарты обслуживания. 2. Качество блюд и услуг. 3.Ценовая политика. 4. Многообразие дополнительных услуг. Учебно-методическая литература: 1	2

3.3 СРС

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема для самостоятельного изучения	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.	87
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ОПК-7: 3.1 (ОПК.7.1), У.1 (ОПК.7.2), В.1 (ОПК.7.3) ПК-9: 3.2 (ПК.9.1), У.2 (ПК.9.2), В.2 (ПК.9.3)	
1.1. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия. Показатели культуры обслуживания Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовить конспект по плану: 1 Дайте определение услуги общественного питания 2 Дайте определение процесса обслуживания 3 Какие виды услуг выполняют предприятия общественного питания 4 Назовите основные виды обслуживания в общественном питании 5 От чего зависят виды, методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания Учебно-методическая литература: 1	7
1.2. Меню: принципы последовательность расположения блюд. Виды меню. Задание для самостоятельного выполнения студентом: Составление меню банкета-обеда (ужина) с полным обслуживанием официантами на 40 человек. Учебно-методическая литература: 3	10
1.3. Напитки: классификация ассортимент, характеристика. Карты напитков. Задание для самостоятельного выполнения студентом: Составление карт напитков для банкета-обеда (ужина) с полным обслуживанием официантами на 80 человек. Учебно-методическая литература: 4	10
1.4. Программы работы с потребителями Задание для самостоятельного выполнения студентом: Решение производственных задач по теме Расчет количества официантов для обслуживания банкета. Расчет-заявка на столовую посуду, приборы, белье. Учебно-методическая литература: 2	10
1.5. Прогрессивные формы и методы обслуживания Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовка презентаций по теме: Последовательность подачи блюд. Последовательность подачи напитков. Методы подачи блюд. Учебно-методическая литература: 2, 4	10
1.6. Специальные формы обслуживания Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовка доклада по теме: Банкеты и приемы: определение, классификация, назначение. Правила подготовки к проведению банкета. Учебно-методическая литература: 2	10
1.7. Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовка конспекта по теме: Социальное питание: понятие. Организация питания на производственных предприятиях. Линии раздачи: виды, назначение, использование. Организация питания студентов. Учебно-методическая литература: 1, 4	10

<p>1.8. Организация обслуживания туристов</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Подготовка реферата по теме: Особенности питания туристов из Германии и Австрии Особенности питания туристов из Польши Особенности питания туристов из Болгарии Особенности питания туристов из Англии Особенности питания туристов из Франции Учебно-методическая литература: 1, 3</p>	10
<p>1.9. Кадры и корпоративная культура</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Подготовка презентации по теме: Обслуживающий персонал: определение. Требования, предъявляемые к персоналу. Организация труда работников зала. Учебно-методическая литература: 2, 3</p>	10

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	Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014.— 211 с.	http://www.iprbookshop.ru/26711.html .— ЭБС «IPRbooks»
2	Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014.— 206 с.	http://www.iprbookshop.ru/40877.html .— ЭБС «IPRbooks»
3	Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, 2019.— 416 с.	http://www.iprbookshop.ru/85624.html .— ЭБС «IPRbooks»
Дополнительная литература		
4	Кустова И.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: конспект лекций/ Кустова И.А.— Электрон. текстовые данные.— Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015.— 122 с.	http://www.iprbookshop.ru/90668.html .— ЭБС «IPRbooks»

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

5.1. Описание показателей и критерии оценивания компетенций

Код компетенции по ФГОС							
Код образовательного результата дисциплины	Текущий контроль						Промежуточная аттестация
	Доклад/сообщение	Конспект по теме	Мультимедийная презентация	Расчетно-графическая работа	Реферат	Ситуационные задачи	
ОПК-7							
3.1 (ОПК.7.1)		+					+
У.1 (ОПК.7.2)			+				+
В.1 (ОПК.7.3)				+			+
ПК-9							
3.2 (ПК.9.1)					+		+
У.2 (ПК.9.2)	+						+
В.2 (ПК.9.3)						+	+

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 "Организация обслуживания на предприятиях общественного питания":

1. Доклад/сообщение

Классификация столовой посуды.

Классификация столовых приборов.

Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика фарфоровой посуды.

Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика фаянсовой посуды.

Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика керамической посуды.

Хрустальная посуда: характеристика, назначение

Стеклянная посуда: характеристика, назначение.

Металлическая посуда: назначение, характеристика, уход.

Столовые приборы: назначение, характеристика.

Столовое белье: виды и назначение.

Количество баллов: 10

2. Конспект по теме

Услуги общественного питания, классификация.

Классификация методов и форм обслуживания.

Современные формы обслуживания.

Понятия: услуга, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания.

Количество баллов: 5

3. Мультимедийная презентация

Современные типы услуг: стол-экспресс.

Современные типы услуг: зал-экспресс.

Современные типы услуг: «шведский стол».

Современные типы услуг: бизнес-ланч.

Виды туризма, классы обслуживания.

Количество баллов: 10

4. Расчетно-графическая работа

Определить численный и квалификационный состав бригады официантов для обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами.

Принять число участников банкета 50 человек.

Предложить вариант меню и напитков, схему расстановки столов и рассадки гостей, способы подачи и порядок обслуживания официантами.

Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья.

Количество баллов: 15

5. Реферат

1. Организация обслуживания в ресторане при гостиничном комплексе
2. Организация обслуживания в кафе при кемпинге
3. Организация обслуживания в семейном ресторане
4. Организация обслуживания в ресторане быстрого обслуживания
5. Организация обслуживания в специализированном ресторане

Количество баллов: 5

6. Ситуационные задачи

Схематично изобразить сервировку стола на банкете (8 человек) за столом с полным обслуживанием официантами (обед), в расчете на одного посетителя, если по меню предусмотрена подача следующих блюд:

1. Икра зернистая
2. Ассорти рыбное
3. Овощи натуральные
4. Грибы, запеченные в сметанном соусе
5. Бульон с расстегаем
6. Лангет с картофелем жареным из вареного
7. Кофе черный с лимоном

Подобрать ассортимент напитков и винно-водочных изделий к блюдам, а также посуду для них.

Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья для подачи и еды.

Количество баллов: 15

5.2.2. Промежуточная аттестация

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

Первый период контроля

1. Экзамен

Вопросы к экзамену:

1. Цели и задачи общественного питания. Характеристика современного состояния.
2. Особенности деятельности предприятий общественного питания.
3. Действующие правила оказания услуг общественного питания.
4. Классификация услуг общественного питания.
5. Общие требования к услугам общественного питания.
6. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам.
7. Сравнительная характеристика ресторанов разных классов.
8. Сравнительная характеристика баров разных классов.
9. Характеристика кафе.
10. Характеристика столовых.
11. Характеристика закусочных.
12. Характеристика предприятий быстрого обслуживания (ПБО).
13. Характеристика кофеен.
14. Характеристика магазина кулинарии и буфетов.
15. Структура предприятий питания в зависимости от характера производственно-торгового процесса.
16. Требования к размещению предприятий общественного питания.
17. Виды торговых помещений, их характеристика.
18. Интерьеры залов предприятий общественного питания: требования к оформлению.
19. Оборудование торговых помещений: виды, характеристика.
20. Столовая посуда: характеристика по материалу, назначению.
21. Столовые приборы: характеристика по материалу, назначению.
22. Столовое белье: характеристика по материалу, назначению.
23. Информационное обеспечение торгового процесса: общая характеристика.
24. Принципы составления меню.
25. Виды меню, особенности.
26. Карта вин, принципы составления.
27. Правила подбора напитков к блюдам и закускам.

28. Общие правила сервировки стола.
29. Предварительная и дополнительная сервировка стола.
30. Этикет еды.
31. Методы подачи блюд.
32. Правила обслуживания в предприятиях общественного питания.
33. Расчет за питание, чаевые.
34. Приемы и банкеты. Классификация. Характеристика.
35. Обслуживающий персонал в предприятиях общественного питания, требования к нему.
36. Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами: организация проведения.
37. Банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами: организация проведения.
38. Банкеты-фуршеты: организация проведения.
39. Банкеты-коктейль: организация проведения.
40. Комбинированные банкеты: особенности проведения.
41. Организация обслуживания питанием в гостиницах.
42. Организация обслуживания питанием в номерах гостиницы.
43. Кейтеринг (выездное обслуживание): организация проведения.
44. Мерчендайзинг в общественном питании: виды, характеристика.
45. Современные форматы обслуживания в ПОП: фри-фло, фуд-корт...
46. Концептуальные ПОП: характеристика.
47. Виртуальные ПОП: характеристика.
48. Ускоренные технологии обслуживания потребителей: шведский стол.
49. Ускоренные технологии обслуживания потребителей: репинский стол.
50. Ускоренные технологии обслуживания потребителей: экспресс-стол.
51. Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха.
52. Организация обслуживания питанием на авиатранспорте.
53. Организация обслуживания питанием на железнодорожном транспорте.
54. Организация обслуживания питанием на водном транспорте.
55. Организация обслуживания питанием на автовокзалах.
56. Требования к предприятиям питания для туристов.
57. Документальное оформление питания туристов.
58. «Условия» питания туристов, характеристика и виды национальных завтраков.
59. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов.
60. Контроль в общественном питании.

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

Отметка	Критерии оценивания
"Отлично"	<ul style="list-style-type: none"> -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"	<ul style="list-style-type: none"> -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")	<ul style="list-style-type: none"> -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")	<ul style="list-style-type: none"> -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 удается 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. Экзамен

Экзамен преследует цель оценить работу обучающегося за определенный курс: полученные теоретические знания, их прочность, развитие логического и творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умения анализировать и синтезировать полученные знания и применять их для решения практических задач.

Экзамен проводится в устной или письменной форме по билетам, утвержденным заведующим кафедрой. Экзаменационный билет включает в себя два вопроса и задачи. Формулировка вопросов совпадает с формулировкой перечня вопросов, доведенного до сведения обучающихся не позднее чем за один месяц до экзаменационной сессии.

В процессе подготовки к экзамену организована предэкзаменационная консультация для всех учебных групп.

При любой форме проведения экзаменов по билетам экзаменатору предоставляется право задавать студентам дополнительные вопросы, задачи и примеры по программе данной дисциплины. Дополнительные вопросы, также как и основные вопросы билета, требуют развернутого ответа.

Результат экзамена выражается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

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. Реферат

Реферат – теоретическое исследование определенной проблемы, включающее обзор соответствующих литературных и других источников.

Реферат обычно включает следующие части:

1. библиографическое описание первичного документа;
2. собственно реферативная часть (текст реферата);
3. справочный аппарат, т.е. дополнительные сведения и примечания (сведения, дополнительно характеризующие первичный документ: число иллюстраций и таблиц, имеющихся в документе, количество источников в списке использованной литературы).

Этапы написания реферата

1. выбрать тему, если она не определена преподавателем;
2. определить источники, с которыми придется работать;
3. изучить, систематизировать и обработать выбранный материал из источников;
4. составить план;
5. написать реферат:
 - обосновать актуальность выбранной темы;
 - указать исходные данные реферируемого текста (название, где опубликован, в каком году), сведения об авторе (Ф. И. О., специальность, ученая степень, ученое звание);
 - сформулировать проблематику выбранной темы;
 - привести основные тезисы реферируемого текста и их аргументацию;
 - сделать общий вывод по проблеме, заявленной в реферате.

При оформлении реферата следует придерживаться рекомендаций, представленных в документе «Регламент оформления письменных работ».

6. 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, видеофайлы.

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.

7. Доклад/сообщение

Доклад – развернутое устное (возможен письменный вариант) сообщение по определенной теме, сделанное публично, в котором обобщается информация из одного или нескольких источников, представляется и обосновывается отношение к описываемой теме.

Основные этапы подготовки доклада:

1. четко сформулировать тему;
2. изучить и подобрать литературу, рекомендуемую по теме, выделив три источника библиографической информации:
 - первичные (статьи, диссертации, монографии и т. д.);
 - вторичные (библиография, реферативные журналы, сигнальная информация, планы, граф-схемы, предметные указатели и т. д.);
 - третичные (обзоры, компилятивные работы, справочные книги и т. д.);
3. написать план, который полностью согласуется с выбранной темой и логично раскрывает ее;
4. написать доклад, соблюдая следующие требования:
 - структура доклада должна включать краткое введение, обосновывающее актуальность проблемы; основной текст; заключение с краткими выводами по исследуемой проблеме; список использованной литературы;
 - в содержании доклада общие положения надо подкрепить и пояснить конкретными примерами; не пересказывать отдельные главы учебника или учебного пособия, а изложить собственные соображения по существу рассматриваемых вопросов, внести свои предложения;
5. оформить работу в соответствии с требованиями.

8. Расчетно-графическая работа

Расчетно-графическая работа (РГР) – это самостоятельное исследование, которое направлено на выработку навыков практического выполнения технико-экономических расчетов. Цель расчетно-графической работы – закрепление теоретических знаний по дисциплине, формирование практических навыков по определению оптимального варианта организации взаимодействия.

Составляющие РГР:

- Приведение аргументов в пользу выбранной темы;
- Представление объекта исследования и его характеристики;
- Расчеты;
- Графическое отображение данных;
- Выводы и рекомендации.

Элементы структуры РГР:

- Оглавление
- Задание
- Исходные данные
- Практические решения
- Выводы
- Список литературы.

9. 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. Кейс-технологии
4. Игровые 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