|  |
| --- |
| Кафедра социально-культурного сервиса и туризмаУТВЕРЖДАЮПроректорпо учебной и воспитательнойработед.фил.н., профессор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.В. Мальцева«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ** **Б1.В.ДВ.11.02 ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ УСЛУГ ПИТАНИЯ В ТУРИЗМЕ****Направление подготовки – 49.03.03 Рекреация и спортивно-оздоровительный туризм****Профиль подготовки – технологии и организация активных видов туризма**г. Санкт-Петербург20\_\_ г. |

**Лист согласования рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями:

- ФГОС ВО по направлению подготовки49.03.03 Рекреация и спортивно-оздоровительный туризм,утвержденного приказом Министерства образования и науки от *09.02.2016 г. №90;*

- Приказа Минобрнауки России от 05.04.2017 №301 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры;

- учебного плана ГАОУ ВО ЛО «Ленинградский государственный университет имени А.С. Пушкина» по направлению49.03.03 Рекреация и спортивно-оздоровительный туризм, протокол №9/228 от 30.03.2017.

**Составитель**: кандидат культурологии, доцент каф. СКСиТ Шкуропат С.Г.

Рассмотрено на заседании кафедры социально-культурного сервиса и туризма

29.08.2017 г. (протокол №1, от «29» августа 2017 г.).

Соответствует требованиям к содержанию, структуре, оформлению.

Заведующий кафедрой СКСиТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Гаджиева Е.А.

Рабочая программа соответствует требованиям к содержанию, структуре, оформлению.

Согласовано:

Зав. библиотекой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.Е. Харитонова

Рекомендовано к использованию в учебном процессе

**1. Требования к планируемым результатам обучения по дисциплине:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны: |
| знать | уметь | владеть |
| **1.** | ПК-20 | способностью реализовать технологии турагентской и туроператорской деятельности | технологии реализации турагентской и туроператорской деятельности | реализовать технологии турагентской и туроператорской деятельности | навыками реализации туристского продукта |
| **2.** | ПК-21 | готовностью к организации и обеспечению контроля качества оказываемых рекреационно-оздоровительных и туристско-рекреационных услуг | контроль качества рекреационно-оздоровительных и туристско-рекреационных услуг, связанных с питанием | организовывать питание и обеспечивать контроль качества рекреационно-оздоровительных и туристско-рекреационных услуг | навыками организации питания и проведения контроля качества рекреационно-оздоровительных и туристско-рекреационных услуг |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

Цель дисциплины формирование совокупности теоретических знаний, умений и практических навыков в области организации обслуживания питанием потребителя и (или) туриста, как значимой составляющей профессиональной деятельности по направлению подготовки «Рекреация и спортивно-оздоровительный туризм».

Задачи:

• изучить технологии реализации турагентской и туроператорской деятельности, методы контроля качества рекреационно-оздоровительных и туристско-рекреационных услуг, связанных с питанием;

• сформировать умения и навыки реализации технологии турагентской и туроператорской деятельности, а также работы с предприятиями общественного питания;

• сформировать умения и навыки организации питания и обеспечения контроля качества рекреационно-оздоровительных и туристско-рекреационных услуг.

Данная дисциплина реализуется в рамках вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата, относится к дисциплинам по выбору, определяет направленность (профиль), является обязательной для освоения обучающимися.

Предшествующими изучению дисциплинами являются: Технологии туроператорской и турагентской деятельности, Организация туристской деятельности.

Дисциплина участвует в формировании компетенций, необходимых для успешного выполнения заданий практик (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, Преддипломная практика) и выполнении выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов (1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Трудоемкость в акад.час |
| По заочной форме |
| **Контактная работа (аудиторные занятия (всего):** | 18 |
| В том числе: |  |
| Лекции | 6 |
| Практические занятия | 12 |
| **Самостоятельная работа (всего)** | 86 |
| **Вид промежуточной аттестации (зачет)** | 4 |
| контактная работа | 0,25 |
| самостоятельная работа по подготовке к зачету | 3,75 |
| **Вид промежуточной аттестации (экзамен):** | - |
| контактная работа | - |
| самостоятельная работа по подготовке к экзамену | - |
| **Общая трудоемкость дисциплины (час/з.е.)**  | 108/3 |

**4. Содержание дисциплины**

При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

**4.1. Содержание разделов и тем**

**Тема 1.** **Введение. Услуги общественного питания в структуре современной индустрии туризма: общая характеристика**

Введение: Предмет и содержание дисциплины. Требования программы, структура и порядок изучения, содержание разделов, методические основы их изучения. «Технология и организация услуг питания» как междисциплинарный курс, отражающий современное состояние и перспективы развития сферы гостеприимства. Связь курса с общепрофессиональными и специальными дисциплинами. Цель, задачи, роль и место дисциплины в системе подготовки специалистов по туризму. Построение учебного курса и последовательность изучения тем. Обзор основной и дополнительной литературы. Рекомендации по самостоятельной работе над материалом. Услуги питания в структуре туристских услуг. Функции общественного питания: экономические, социальные, сервисные. Уровни и элементы услуг питания как продукта. Специфика гастрономических услуг.

**Тема 2. Классификация предприятий общественного питания**

Классификация предприятий общественного питания по основным критериям: по характеру торгово-производственной деятельности, по месторасположению, по контингенту обслуживаемых клиентов, по ассортименту продукции, по вместимости, по форме обслуживания, по времени функционирования, по уровню обслуживания.

**Тема 3. Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания в РФ .**

Отношения между потребителями и исполнителями в сфере оказания услуг общественного питания в соответствии с Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей». Общие положения. Информация об услугах. Порядок оказания услуг. Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг). Государственная и общественная защита прав потребителей. Федеральные законы, иные нормативные акты РФ: ГОСТЫ, регулирующие деятельность предприятий питания в РФ.

**Тема 4. Организация обслуживания питанием туристов в СКК и туристско-гостиничных комплексах**

Особенности организации обслуживанием питанием в туристско- гостиничных комплексах. Обслуживание туристических групп. Организация завтраков как основная функция ресторана гостиничного предприятия. Методика организации завтраков и их виды. Шведский стол в ресторане отеля. Направления взаимодействия администрации ресторана с сопровождающим туристической группы. Обслуживание питанием и напиткам в номерах. Обслуживание участников массовых мероприятий на предприятиях общественного питания в гостинице. Технологии организации банкетного обслуживания на предприятиях общественного питания в ТГК. Эволюция подходов к организации санаторно-курортного питания.

**Тема 5. Организация обслуживания питанием туристов на транспорте.**

Особенности организации питания туристов при групповых и индивидуальных поездках. Организация питания на железнодорожном транспорте. Организация питания на авиатранспорте. Организация питания на водном транспорте. Организация питания на автотранспорте и автотуризм. Требование и санитарный контроль качества питания на транспорте

**Тема 6. Основные формы и методы обслуживания на предприятиях общественного питания**

Меню предприятия общественного питания, правила его составления и оформления. Обслуживание "а ля карт " (a la carte). Обслуживание "А парт " (a part). Обслуживание "Табльдот"(table d'hote). Французский, американский, русский, английский, немецкий сервис на предприятиях общественного питания. Правила предложения и отпуска блюд и напитков. Кейтеринг в структуре туристских услуг. Организация и технологии кейтерингового обслуживания.

**Тема 7. Особенности организации обслуживания туристов из различных стран мира**

Исторические, религиозные и культурные предпосылки формирования национальных кухонь в различных регионах мира. Особенности питания жителей стран Северной Европы (финны, шведы, исландцы, датчане). Особенности питания англичан, немцев, австрийцев, швейцарцев.
Национальные кухни стран южной Европы (Испания, Португалия, Греция).
Итальянская и французская «высокие» кухни. Национальные кухни стран Восточной Европы (Румыния, Хорватия, Болгария, Чехия, Польша).
Особенности питания японцев, китайцев и корейцев. Национальные кухни Индии, стран ЮВА. Особенности питания народов Ближнего Востока.
Особенности питания жителей США, Канады и Латинской Америки.

**4.2. Примерная тематика курсовых проектов (работ)**

Курсовая работа по дисциплине - не предусмотрена учебным планом.

**4.3. Перечень занятий, проводимых в активной и интерактивной формах, обеспечивающих развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | наименование блока (раздела) дисциплины | Наименование видов занятий | Форма проведения занятия |
| 1. | Тема 2. Классификация предприятий общественного питания | Лекция | Эвристическая беседа |
| Практическое занятие | Работа в группах |
| 2. | Тема 4. Организация обслуживания питанием туристов СКК и туристко-гостиничных комплексах | Лекция | Дискуссия |

**5. Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

**5.1. Темы конспектов:**

1. Специализация санаторно-курортных центров и санаторно-курортная диетотерапия.

2. Физиологические основы, нормы и режимы питания в практике санаторно-курортного лечения.

3. Особенности организации лечебного питания в санаториях.

4. Характеристика основных диет. Заказная система питания.

5. Основы организации лечебного питания на курортах.

6. Современные тенденции развития концепции питания в санаторно-курортных комплексах.

**5.2. Вопросы для подготовки к практическим занятиям:**

**Тема 1: Введение. Услуги общественного питания в структуре современной индустрии туризма: общая характеристика**

1. Анализ деятельности международных и российских профессиональных ассоциаций в сфере общественного питания (по выбору студента)
2. Гастрономический туризм и гастрономические бренды в структуре современного туризма: общая характеристика (по выбору студента на примере Италии, Франции, Испании, Болгарии, Швейцарии, Голландии, Германии, Австрии)

**Тема 2: Классификация предприятий общественного питания**

1. Подготовка к работе с различными категориями нормативной документации, на знание документации регулирующей услуги общественного питания на территории РФ.

2. Правила оказания услуг общественного питания.

3. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

4. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»

**Тема 3: Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания в РФ**

1. Подготовка к работе с различными категориями нормативной документации, на знание документации регулирующей услуги общественного питания на территории РФ.

2. Анализ нормативно-правовых документов регулирующих услуги общественного питания на территории РФ.

3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы (СанПиН, СП).

**Тема 5: Организация обслуживания питанием туристов на транспорте**

1. Специфика организации обслуживания питанием на авиатранспорте. Анализ политики российских и зарубежных авиакомпаний по организации типового, заказного питания.

2. VIP-сервис: особенности обслуживания питанием в бизнес-авиации. Сервис «Элит-класса» и технология VIP-обслуживания.

3. Организация питания на железнодорожном транспорте (на примере отелей-поездов, ротелей и железнодорожного транспорта)

4. Организация питания туристов на водном транспорте (на примере круизных компаний)

5. Организация придорожного сервиса предприятий общественного питания для туристов на автотранспорте

**Тема 6: Основные формы и методы обслуживания на предприятиях общественного питания**

1. Технологии обслуживания:

- французский сервис;

 - английский сервис;

 - русский сервис;

 -американский сервис;

 -немецкий сервис;

2. Технология составления и оформления меню

3. Технология составления и оформления винной карты

4. Порядок и очередность обслуживания гостей блюдами и напитками

5. Психология обслуживания на предприятиях общественного питания. Профилактика конфликтов

6. Организация и технология обслуживания: кофе-брейк, фуршет, банкет, барбекю, коктейль

**Тема 7: Особенности организации обслуживания туристов из различных стран мира**

1. Изучение роли исторических, религиозных и культурных факторов в организации обслуживания питанием туристов (по выбору студента, на примере России, Израиля, Индии, стран Ближнего и Дальнего Востока и т.п.)

2. Организация национальных завтраков на предприятиях общественного питания при гостиницах.

**6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости**

**6.1. Текущий контроль**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | № и наименование блока (раздела) дисциплины | Форма текущего контроля |
| 1 | Тема 1. Введение. Услуги общественного питания в структуре современной индустрии туризма: общая характеристика | Устный опрос. |
| 2 | Тема 2. Классификация предприятий общественного питания | Устный опрос. |
| 3 | Тема 3. Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания в РФ | Устный опрос. |
| 4 | Тема 4. Организация обслуживания питанием туристов СКК и туристко-гостиничных комплексах  | Проверка конспектов. |
| 5 | Тема 5. Организация обслуживания питанием туристов на транспорте | Устный опрос. |
| 6 | Тема 6. Основные формы и методы обслуживания на предприятиях общественного питания | Устный опрос. |
| 7 | Тема 7. Особенности организации обслуживания туристов из различных стран мира | Устный опрос. Тестовые задания. |

**6.2. Примеры оценочных средств для текущего контроля по дисциплине**

***Вопросы для подготовки к практическим занятиям***

Представлены в разделе 5.2.

***Примеры тестовых заданий.***

**Вариант 1.**

1.Предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные, заказные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары, в т. ч. табачные изделия:

а) ресторан

б) кафе

в) бар

2. Предприятие питания, специализирующееся в основном на изготовлении и реализации с потреблением на месте широкого ассортимента горячих напитков из кофе, какао и чая. а также хлебобулочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности, а также алкогольных напитков, покупных товаров, в т. ч. табачных изделий:

а) ресторан

б) столовая

в) кофейня

3.Предприятие общественного питания, предназначенное для изготовления, комплектования, кратковременного хранения и отпуска (реализации) готовой продукции на самолеты и иные виды транспорта, а также в другие предприятия питания:

а) столовая

б) предприятие бортового питания

в) ресторан

4.В российской нормативно-правовой литературе предприятия общественного питания делятся на категории:

а) люкс, высший, первый,

б) люкс, высший, первый ,второй

в) люкс, высший, первый, второй, третий

5.По уровню обслуживания на категорию люкс, высший, первый делятся:

а) кафе, рестораны, кафетерии

б) рестораны, бары

в) столовые, кафе, рестораны

6.Одна из самых престижных классификаций за рубежом в ресторанной области представлена:

а) гид Michelin

б) гид Bokuze

в) гид Escofie

7. По уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг рестораны и бары подразделяются на классы:

а) люкс, высший, первый

б) высший, первый, второй

в) на классы не подразделяют

8. По ассортименту реализуемой продукции на предприятия общего типа и диетические делятся:

а) Столовые

б) Кафе

в) Бары

9. Предприятием общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; вино - водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха, называется:

а) кафе

б) ресторан

в) закусочная

10.Овощи, ягоды, печень животных и рыбы входят в группу:

а) Пластического значения

б) Энергетического значения

в) Биорегуляторного и защитно-реабилитационного значения

**Вариант 2.**

1. К предприятиям питания, сочетающим производство, реализацию и организацию потребления продукции с организацией отдыха и развлечений потребителей, относятся:

а) закусочные

б) кафе

в) рестораны

2. Какие продукты входят в группу пластического значения:

а) овощи

б) мясо

в) лук

3. Какие продукты входят в группу сигнально-мотивационного значения:

а) укроп

б) картофель

в) рыба

4. В чем принципиальное отличие ресторанов, кафе, баров от столовых и закусочных?

а) месторасположение

б) предоставляется услуга «организация досуга»

в) выше профессиональное мастерство работников общественного питания

5. По ассортименту реализуемой продукции закусочные разделяют на:

а) общего типа

б) диетические

в) специализированные

6. Питание в туризме рассматривается как:

а) Элемент развлечения

б) Элемент познания местной культуры

в) естественная потребность человека

7. Сосисочная, пельменная, блинная, пирожковая - это:

а) Специализированные закусочные

б) Закусочные общего типа

в) Кафе

8. Предприятием общественного питания с барной стойкой, реализующим смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары, называется:

а) столовая

б) бар

в) ресторан

9. Набор услуг, предлагаемых потребителям:

а) ассортимент промышленной продукции

б) торговый ассортимент

в) ассортимент услуг

10.Совокупность предприятий питания, предназначенных для обслуживания работников определенных учреждений и предприятий:

а) диетическая столовая

б) закрытая сеть предприятий питания

в) кафе

**7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

**7.1. Основная литература**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Авторы | Место издания | Год издания | Наличие |
| Печатные издания | в ЭБС, адрес в сети Интернет |
| 1. | Культура ресторанного сервиса: учебное пособие | Федцов В. Г. | М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°» | 2017 |  | [https://biblioclub.ru](https://biblioclub.ru/)  |
| 2. | Технологии услуг питания: конспект лекций | Васина С. М. , Смотрина К. В. | Йошкар-Ола: ПГТУ  | 2017 |  | [https://biblioclub.ru](https://biblioclub.ru/) |

**7.2. Дополнительная литература**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Авторы | Место издания | Год издания | Наличие |
| Печатные издания | в ЭБС, адрес в сети Интернет |
| 1. | Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания | Тимофеенко П. М. | М.: Лаборатория книги | 2012 |  | [https://biblioclub.ru](https://biblioclub.ru/)  |
| 2. | Туристический комплекс в России: тенденции и риски. | Артеменко Я. С. | М.: Лаборатория книги | 2012 |  | [https://biblioclub.ru](https://biblioclub.ru/)  |
| 3. | Организация туристического и гостиничного бизнеса: учебно-методический комплекс | Гаврилова С. В. , Томская А. Г. , Дмитриев А. В. |  М.: Евразийский открытый институт,  | 2011 |  | [https://biblioclub.ru](https://biblioclub.ru/)  |
| 4. | Россия на рынке международных туристских услуг | Пирогова А. , Пирогова О. | Екатеринбург: Уральский международный институт туризма, | 2013 |  | [https://biblioclub.ru](https://biblioclub.ru/)  |

**8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

Официальный сайт Федерального агентства по туризму РФ. – Режим доступа: <http://www.russiatourism.ru/>

Официальный сайт Российского союза туриндустрии. – Режим доступа: <http://www.rostourunion.ru/>

Официальный сайт Северо-Западного отделения Российского союза туриндустрии. – Режим доступа: <http://www.rstnw.ru/>

Консультант- http://www.consultant.ru - справочно-правовая система. Содержит законодательную базу, нормативно-правовое обеспечение, статьи.

Гарант - http://base.garant.ru - справочно-правовая система. Содержит законодательную базу, нормативно-правовое обеспечение, статьи.

Официальный сайт газеты Financial times : URL://http: [www.ft.com](http://www.ft.com)

Официальный сайт газеты - "Washington post": URL://http :[www.washingtonpost.com](http://www.washingtonpost.com)

Официальный сайт журнала Проблемы современной Экономики : URL://http :[www.m-economy.ru](http://www.m-economy.ru)

Cайт для профессионалов индустрии гостеприимства: URL://http: [www.hospitalitynet.org](http://www.hospitalitynet.org)

Официальный сайт Лозанской школы гостиничного менеджмента :URL://http [www.ehl.edu](http://www.ehl.edu)

Известия Российского союза по туризму URL://http: [www.ratanews](http://www.ratanews)

Официальный сайт интернет - журнала деловой информации для ритейлеров, рестораторов и отельеров: URL://http: [www.delinform.ru](http://www.delinform.ru)

Портал для отельеров о гостиничном бизнесе. Совместно с журналом «Современный отель». Медиа-ресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса. http://hotelexecutive.ru –

Информационный сайт по ресторанному и гостиничному делу: www. horeca.ru

Портал для отельеров о гостиничном бизнесе. URL://http: [www.frontdesk.ru](http://www.frontdesk.ru)

Электронно-библиотечная система «Библиоклуб». – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=main\_ub\_red

**9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины:**

Важнейшим условием успешного освоения материала является планомерная работа обучающегося в течение всего периода изучения дисциплины, поэтому подготовку к итоговому зачету или экзамену по дисциплине следует начинать с первого занятия. Обучающемуся следует ознакомиться со следующей учебно-методической документацией: программой дисциплины; перечнем знаний и умений, которыми обучающийся должен владеть; тематическими планами лекций, занятий семинарского типа; видами текущего контроля; учебником, учебными пособиями по дисциплине; электронными ресурсами по дисциплине; перечнем экзаменационных вопросов /вопросов к зачету.

***Подготовка к лекционным занятиям***

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные и наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации по подготовке к занятиям семинарского типа и самостоятельной работе. В ходе лекционных занятий обучающемуся следует вести конспектирование учебного материала.

С целью обеспечения успешного обучения обучающийся должен готовиться к лекции, она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

− знакомит с новым учебным материалом;

− разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;

− систематизирует учебный материал;

− ориентирует в учебном процессе.

При подготовке к лекции необходимо:

− внимательно прочитать материал предыдущей лекции;

− узнать тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по рабочей программе дисциплины);

− ознакомиться с учебным материалом лекции по рекомендованному учебнику и учебным пособиям;

− уяснить место изучаемой темы в своей профессиональной подготовке;

− записать возможные вопросы, которые обучающийся предполагает задать преподавателю.

***Подготовка к занятиям семинарского типа***

Этот вид самостоятельной работы состоит из нескольких этапов:

1) повторение изученного материала. Для этого используются конспекты лекций, рекомендованная основная и дополнительная литература;

2) углубление знаний по теме. Необходимо имеющийся материал в конспектах лекций, учебных пособиях дифференцировать в соответствии с пунктами плана занятия семинарского типа. Отдельно выписать неясные вопросы, термины. Лучше это делать на полях конспекта лекции;

3) выполнение практических заданий, упражнений, проверочных тестов, составление словаря терминов, развернутого плана сообщения и т.д.

При подготовке к занятию семинарского типа рекомендуется с целью повышения их эффективности:

-уделять внимание разбору теоретических задач, обсуждаемых на лекциях;

-уделять внимание краткому повторению теоретического материала, который используется при выполнении практических заданий;

-осуществлять регулярную сверку домашних заданий;

-ставить проблемные вопросы, по возможности использовать примеры и задачи с практическим содержанием;

-включаться в используемые при проведении занятий семинарского типа активные и интерактивные методы обучения;

-развивать предметную интуицию.

При разборе примеров в аудитории или при выполнении домашних заданий целесообразно каждый шаг обосновывать теми или иными теоретическими положениями.

Для обеспечения систематической и регулярной работы по изучению дисциплины и успешного прохождения промежуточных и итоговых контрольных испытаний обучающемуся рекомендуется придерживаться следующего порядка обучения:

1) определить объем времени, необходимого для проработки каждой темы, ориентируясь на распределение часов, приведенное в основной части настоящей рабочей программы;

2) регулярно изучать каждую тему дисциплины, используя различные формы индивидуальной работы;

3) согласовывать с преподавателем виды работы по изучению дисциплины;

4) по завершении отдельных тем своевременно передавать выполненные индивидуальные работы преподавателю.

***Организация самостоятельной работы***

Для теоретического и практического усвоения дисциплины большое значение имеет самостоятельная работа обучающихся, которая может осуществляться индивидуально и под руководством преподавателя. Самостоятельная работа обучающегося является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий, что предполагает самостоятельное изучение отдельных тем, дополнительную подготовку к каждому занятию семинарского типа. Самостоятельная работа обучающихся является важной формой образовательного процесса. Она реализуется непосредственно в ходе аудиторных занятий, в контактной работе с преподавателем вне рамок расписания, а также в библиотеке, при выполнении обучающимся учебных заданий.

Цель самостоятельной работы обучающихся состоит в научении осмысленно и самостоятельно работать сначала с учебным материалом, затем с научной информацией. Правильно организованная самостоятельная работа позволяет заложить основы самоорганизации и самовоспитания с тем, чтобы привить умение в дальнейшем непрерывно повышать свою квалификацию, что будет способствовать формированию профессиональных компетенций на достаточно высоком уровне. При изучении дисциплины организация самостоятельной работы обучающихся представляет собой единство трех взаимосвязанных форм:

1) внеаудиторная самостоятельная работа;

2) аудиторная самостоятельная работа, которая осуществляется под непосредственным руководством преподавателя при проведении занятий семинарского типа и во время чтения лекций;

3) творческая, в том числе научно-исследовательская работа. Это вид работы предполагает самостоятельную подготовку отчетов по выполнению практических заданий, подготовку презентаций, эссе, сообщений и т.д.

На занятиях семинарского типа необходимо выполнять различные виды самостоятельной работы (в том числе в малых группах), что позволяет ускорить формирование профессиональных умений и навыков.

***Подготовка к экзамену (зачету)***

Завершающим этапом изучения дисциплины является сдача зачета или экзамена в соответствии с учебным планом, при этом выясняется усвоение основных теоретических и прикладных вопросов программы и умение применять полученные знания к решению практических задач. При подготовке к экзамену учебный материал рекомендуется повторять по учебнику и конспекту. Зачет или экзамен проводится в назначенный день, по окончании изучения дисциплины. Во время контрольного мероприятия преподаватель учитывает активность работы обучающегося на аудиторных занятиях, качество самостоятельной работы, результативность контрольных работ, тестовых заданий и т.д.

**10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине**

**10.1. Требования к программному обеспечению учебного процесса**

Для успешного освоения дисциплины, студент использует следующие программные средства:

Windows 7 x64

Microsoft Office 2016

**10.2 Информационно-справочные системы**

Информационно-справочная правовая система Гарант.

**11. Материально-техническое обеспечение дисциплины:**

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Перечень необходимых материально-технических средств обучения, используемых в учебном процессе преподавателем на занятиях для освоения обучающимися дисциплины:

компьютер преподавателя, мультимедийный проектор, экран, маркерная доска, столы и стулья обучающихся, стол и стул преподавателя, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, компьютеры для обучающихся с подключением к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.