

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "УДМУРТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"**

Рег. № 000010277



Кафедра пищевой инженерии и биотехносферной безопасности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование дисциплины (модуля): Организация винного сервиса в ресторанном деле

Уровень образования: Бакалавриат

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки: Технология продукции и организация ресторанного дела
Очная, заочная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ № 1047 от 17.08.2020 г.)

Разработчики:

Спирidonov A. B., кандидат технических наук, заведующий кафедрой

Программа рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 01 от 28.03.2025 года

1. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование у студентов теоретических аспектов организации винного сервиса и практических аспектов профессиональной этики организации винного сервиса в ресторанном деле

Задачи дисциплины:

- Задачей курса является не только приобретение теоретических знаний, но и умение реализовать свой потенциал (знания, умений, опыт, личностные качества) на практике для успешной деятельности в профессиональной и социальной сфере, осознавая ответственность за её результаты.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Организация винного сервиса в ресторанном деле» относится к базовой части учебного плана.

Дисциплина изучается на 1 курсе, в 2 семестре.

Изучению дисциплины «Организация винного сервиса в ресторанном деле» предшествует освоение дисциплин (практик):

Основы кулинарного мастерства.

Освоение дисциплины «Организация винного сервиса в ресторанном деле» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин (практик):

Ознакомительная практика;

Организация производства и обслуживания в ресторанном деле;

Инновационные технологии и оборудование в ресторанном деле;

Продвижение в ресторанном деле.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и учебным планом.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; Трудовое законодательство Российской Федерации; Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания; Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания

Студент должен уметь:

Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания; Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Студент должен владеть навыками:

Владеет навыками: оценки материальных ресурсов, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов); планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов)

4. Объем дисциплины и виды учебной работы (очная форма обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Второй семестр
Контактная работа (всего)	28	28
Лабораторные занятия	20	20
Лекционные занятия	8	8
Самостоятельная работа (всего)	44	44
Виды промежуточной аттестации		
Зачет		+
Общая трудоемкость часы	72	72
Общая трудоемкость зачетные единицы	2	2

Объем дисциплины и виды учебной работы (заочная форма обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Второй семестр	Третий семестр
Контактная работа (всего)	4	4	
Лабораторные занятия	2	2	
Лекционные занятия	2	2	
Самостоятельная работа (всего)	64	32	32
Виды промежуточной аттестации	4		4
Зачет	4		4
Общая трудоемкость часы	72	36	36
Общая трудоемкость зачетные единицы	2	1	1

5. Содержание дисциплины

Тематическое планирование (очное обучение)

Номер темы/раздела	Наименование темы/раздела	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа
	Второй семестр, Всего	72	8		20	44
Раздел 1	Предмет	16	2		4	10
Тема 1	История становления винного сервиса	16	2		4	10
Раздел 2	Организация винного сервиса в мире	20	2		4	14
Тема 2	Организация винного сервиса в мире	20	2		4	14

Раздел 3	Современные тенденции организация винного сервиса	20	2		8	10
Тема 3	Современные тенденции организация винного сервиса	20	2		8	10
Раздел 4	Организация винного сервиса в России	16	2		4	10
Тема 4	Организация винного сервиса в России	16	2		4	10

Содержание дисциплины (очное обучение)

Номер темы	Содержание темы
Тема 1	История развития ресторанного бизнеса. Понятие «гостеприимство». Эволюция индустрии гостеприимства Древний мир: Греция и Рим, Средние века (создание профессиональной гильдии кулинарув), кофейни 16в., постоялый дворы, таверны, французская революция и развитие кулинарного искусства. Открытие первых ресторанов. М.Буланже – «отец» современного ресторана. Антуан Бовилье . 19 в. – Цезарь Ритц (управляющий отеля), Огюст Эскофье («император кухни»)
Тема 2	Мир современного ресторана: тенденции и развитие. Красный гид Мишлен. Расположение ресторана и его атмосфера. Классификация ресторанов. Развлечения как деловая необходимость.

Тема 3	<p>Философия сервиса: внимание к мелочам. Качественный сервис в ресторанах fine dining, casual dining, кейтеринг-сервис. Создание интернет-сервиса в области кулинарии.</p> <p>Проведение тренингов для персонала: как нужно работать, чтобы гость остался довольным, как должен выглядеть официант, что должен при себе иметь, как должен вести себя в гостевой зоне, что нужно делать перед началом работы и т.д.</p> <p>Клиентоориентированность, индивидуальный подход к каждому гостю.</p> <p>Мотивационные программы для гостей (подарки от ресторана, специальная бонусная программа).</p> <p>Сервис как признание самооценки значимости человека. Признание значимости человека в зависимости от личных способностей, квалификации и индивидуальных качеств личности. Манеры, вежливость, тактичность, чуткость, уважение, самоконтроль.</p> <p>Хорошие манеры как способ проявления уважения к окружающим людям.</p> <p>Этикетные формы регуляции дистанции между партнерами общения (дистантная, фамильярная форма обращения). Межличностная дистанция в процессе коммуникации (указание на степень официальности, формальности ситуаций). Понятие «соответствия» в деловом общении. Формирование и поддержание авторитета разнообразными публичными средствами воздействия на общественное мнение</p>
Тема 4	Формирование и поддержание авторитета разнообразными публичными средствами воздействия на общественное мнение

Тематическое планирование (заочное обучение)

Номер темы/раздела	Наименование темы/раздела	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа
	Всего	68	2		2	64
Раздел 1	Предмет	14,5	0,5			14
Тема 1	История становления винного сервиса	14,5	0,5			14
Раздел 2	Организация винного сервиса в мире	16,5	0,5			16
Тема 2	Организация винного сервиса в мире	16,5	0,5			16

Раздел 3	Современные тенденции организация винного сервиса	14,5	0,5			14
Тема 3	Современные тенденции организация винного сервиса	14,5	0,5			14
Раздел 4	Организация винного сервиса в России	22,5	0,5		2	20
Тема 4	Организация винного сервиса в России	22,5	0,5		2	20

На промежуточную аттестацию отводится 4 часов.

Содержание дисциплины (заочное обучение)

Номер темы	Содержание темы
Тема 1	История развития ресторанного бизнеса. Понятие «гостеприимство». Эволюция индустрии гостеприимства Древний мир: Греция и Рим, Средние века (создание профессиональной гильдии кулинарув), кофейни 16в., постоялый дворы, таверны, французская революция и развитие кулинарного искусства. Открытие первых ресторанов. М.Буланже – «отец» современного ресторана. Антуан Бовилье . 19 в. – Цезарь Ритц (управляющий отеля), Огюст Эскофье («император кухни»)
Тема 2	Мир современного ресторана: тенденции и развитие. Красный гид Мишлен. Расположение ресторана и его атмосфера. Классификация ресторанов. Развлечения как деловая необходимость.

Тема 3	<p>Философия сервиса: внимание к мелочам. Качественный сервис в ресторанах fine dining, casual dining, кейтеринг-сервис. Создание интернет-сервиса в области кулинарии.</p> <p>Проведение тренингов для персонала: как нужно работать, чтобы гость остался довольным, как должен выглядеть официант, что должен при себе иметь, как должен вести себя в гостевой зоне, что нужно делать перед началом работы и т.д.</p> <p>Клиентоориентированность, индивидуальный подход к каждому гостю.</p> <p>Мотивационные программы для гостей (подарки от ресторана, специальная бонусная программа).</p> <p>Сервис как признание самоценной значимости человека. Признание значимости человека в зависимости от личных способностей, квалификации и индивидуальных качеств личности. Манеры, вежливость, тактичность, чуткость, уважение, самоконтроль.</p> <p>Хорошие манеры как способ проявления уважения к окружающим людям.</p> <p>Этикетные формы регуляции дистанции между партнерами общения (дистантная, фамильярная форма обращения). Межличностная дистанция в процессе коммуникации (указание на степень официальности, формальности ситуаций). Понятие «соответствия» в деловом общении. Формирование и поддержание авторитета разнообразными публичными средствами воздействия на общественное мнение</p>
Тема 4	<p>Формирование и поддержание авторитета разнообразными публичными средствами воздействия на общественное мнение</p>

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Литература для самостоятельной работы студентов

1. Романова Н. К., Селю Е. С., Решетник О. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной формы обучения, - Казань: Изд-во КНИТУ, 2016. - 96 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/595652/info>
2. Тришканова И. Е. Учет в торгово-снабженческих и обслуживающих организациях [Электронный ресурс]: курс лекций для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению подготовки «Экономика», - Ижевск: РИО Ижевская ГСХА, 2018. - 72 с. - Режим доступа: <http://portal.udsau.ru/index.php?q=docs&download=1&id=25389>

Вопросы и задания для самостоятельной работы (очная форма обучения)

Второй семестр (44 ч.)

Вид СРС: Выполнение индивидуального задания (14 ч.)

Выполнение индивидуального задания предусматривает описание и расчет необходимого комплекса мероприятий по заданию преподавателя.

Вид СРС: Доклад, сообщение (подготовка) (14 ч.)

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Вид СРС: Лабораторная работа (подготовка) (16 ч.)

Вид учебного занятия, направленный на углубление и закрепление знаний, практических навыков, овладение методикой и техникой эксперимента. При подготовке осуществляется изучение теоретического материала, изучение методики эксперимента, выполнение конспекта к лабораторной работе.

Вопросы и задания для самостоятельной работы (заочная форма обучения)

Всего часов самостоятельной работы (64 ч.)

Вид СРС: Выполнение индивидуального задания (24 ч.)

Выполнение индивидуального задания предусматривает описание и расчет необходимого комплекса мероприятий по заданию преподавателя.

Вид СРС: Доклад, сообщение (подготовка) (14 ч.)

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Вид СРС: Лабораторная работа (подготовка) (26 ч.)

Вид учебного занятия, направленный на углубление и закрепление знаний, практических навыков, овладение методикой и техникой эксперимента. При подготовке осуществляется изучение теоретического материала, изучение методики эксперимента, выполнение конспекта к лабораторной работе.

7. Тематика курсовых работ(проектов)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине не предусмотрены.

8. Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации

8.1. Компетенции и этапы формирования

Коды компетенций	Этапы формирования		
	Курс, семестр	Форма контроля	Разделы дисциплины
ПК-6	1 курс, Второй семестр	Зачет	Раздел 1: Предмет.
ПК-6	1 курс, Второй семестр	Зачет	Раздел 2: Организация винного сервиса в мире.
ПК-6	1 курс, Второй семестр	Зачет	Раздел 3: Современные тенденции организация винного сервиса.
ПК-6	1 курс, Второй семестр	Зачет	Раздел 4: Организация винного сервиса в России.

8.2. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания

В рамках изучаемой дисциплины студент демонстрирует уровни овладения компетенциями:

Повышенный уровень:

Базовый уровень:

Пороговый уровень:

Уровень ниже порогового:

Уровень сформированности компетенции	Шкала оценивания для промежуточной аттестации	
	Экзамен (дифференцированный зачет)	Зачет
Повышенный	5 (отлично)	зачтено
Базовый	4 (хорошо)	зачтено
Пороговый	3 (удовлетворительно)	зачтено
Ниже порогового	2 (неудовлетворительно)	не зачтено

Критерии оценки знаний студентов по дисциплине

8.3. Типовые вопросы, задания текущего контроля

Раздел 1: Предмет

ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

1. Этика: основной круг проблем
2. Универсальное значение морали в жизни
3. Структура морали
4. Миссия, цели и задачи этики в ресторанном бизнесе
5. Современные проблемы развития индустрии гостеприимства
6. Этикет предпринимательской деятельности

Раздел 2: Организация винного сервиса в мире

ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

1. История развития ресторанного бизнеса
2. Понятие «гостеприимство»
3. Эволюция индустрии гостеприимства
4. Личностный профиль первых рестораторов. М.Буланже – «отец» современного ресторана.
5. Личностный профиль первых рестораторов. Огюст Эскофье («император кухни»).
6. Анализ ресторанного обслуживания в Европе
7. Анализ ресторанного обслуживания на Востоке

Раздел 3: Современные тенденции организация винного сервиса

ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

1. Этикет как способ обращения внимания на себя. Формирование имиджа работника ресторана
2. Философия сервиса
3. Корпоративная этика": генезис, особенности, социальные последствия. Классификация этических кодексов
4. Этикет как признание и поддержание значимости человека
5. Пандемия, выживание
6. Фамильярность, вульгарность, грубость, лстивость, моветон как явления современной культуры

Раздел 4: Организация винного сервиса в России

ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

1. Первые рестораны в России. «Славянский базар».
2. XX век – индустрия быстрого обслуживания
3. Классификация ресторанов. Развлечения как деловая необходимость
4. Понятие «корпоративная этика». Основные характеристики
5. Социальные последствия корпоративной этики
6. Анализ ресторанного обслуживания в России

8.4. Вопросы промежуточной аттестации

Второй семестр (Зачет, ПК-6)

1. Этика в ресторанного бизнесе
2. История гостеприимства
3. Ресторанный сервис: историческая перспектива
4. Имидж работника ресторана
5. Этикет приветствия и представления
6. Этикет делового общения
7. Служебный этикет
8. Манеры поведения
9. Языковые нормы делового общения
10. Корпоративная культура
11. Культура питания вне дома
12. Сервис как призвание и поддержание значимости человека
13. Личностные профиль: известные рестораторы
14. Предметно-пространственная среда как объект эргодизайна
15. Традиции и ритуалы организации
16. Красный гид Мишлена
17. Виды сервиса
18. Требования к приему гостей
19. Счета и расчеты
20. Понятие о меню. Обслуживание гостей напитками
21. Организация и проведение мероприятий
22. Культура и дизайн стола
23. Сервис напитков
24. Ресторанный сервис и музыка
25. Ресторанный сервис и кино

8.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

9. Перечень учебной литературы

1. Тришканова И. Е. Учет в торгово-снабженческих и обслуживающих организациях [Электронный ресурс]: курс лекций для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению подготовки «Экономика», - Ижевск: РИО Ижевская ГСХА, 2018. - 72 с. - Режим доступа: <http://portal.udsau.ru/index.php?q=docs&download=1&id=25389>
2. Романова Н. К., Селю Е. С., Решетник О. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной формы обучения, - Казань: Изд-во КНИТУ, 2016. - 96 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/595652/info>
3. Горелова И. Е. Безалкогольные напитки [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов ВУЗов и ССУЗов, изучающих дисциплину «Товароведение продовольственных товаров», - Липецк: , 2006. - 51 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/145399/info>

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. http://elibrary.ru/title_about.asp?Id=7940, <http://www.foodprom.ru> - Пиво и напитки
2. <http://elibrary.ru/contents.asp?Titleid=7945>; <http://www.foodprom.ru> - Пищевая Промышленность

11. Методические указания обучающимся по освоению дисциплины (модуля)

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, изучить перечень рекомендуемой литературы, приведенной в рабочей программе дисциплины. Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо получить у преподавателя индивидуальное задание по пропущенной теме. Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения задач, не обязательно связанных с программой дисциплины. Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи, выявлять существующие проблемы, решать их и принимать на основе полученных результатов оптимальные решения. Основными видами учебных занятий для студентов по учебной дисциплине являются: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа и самостоятельная работа студентов.

Формы работы	Методические указания для обучающихся
Лекционные занятия	<p>Работа на лекции является очень важным видом деятельности для изучения дисциплины, т.к. на лекции происходит не только сообщение новых знаний, но и систематизация и обобщение накопленных знаний, формирование на их основе идейных взглядов, убеждений, мировоззрения, развитие познавательных и профессиональных интересов.</p> <p>Краткие записи лекций (конспектирование) помогает усвоить материал. Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Конспект лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Принципиальные места, определения, формулы следует сопровождать замечаниями: «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Прослушивание и запись лекции можно производить при помощи современных устройств (диктофон, ноутбук, нетбук и т.п.).</p>

	<p>Работая над конспектом лекций, всегда следует использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор, в том числе нормативно-правовые акты соответствующей направленности. По результатам работы с конспектом лекции следует обозначить вопросы, термины, материал, который вызывают 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 занятии семинарского типа.</p> <p>Лекционный материал является базовым, с которого необходимо начать освоение соответствующего раздела или темы.</p>
Лабораторные занятия	<p>При подготовке к занятиям и выполнении заданий студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.</p> <p>Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.</p> <p>Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проработать конспект лекций; - проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю); - изучить решения типовых задач (при наличии); - решить заданные домашние задания; - при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю. <p>В конце каждого занятия типа студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии семинарского типа или на индивидуальные консультации.</p>
Самостоятельная работа	<p>Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний.</p> <p>Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, рекомендуемой литературы; подготовку к занятиям семинарского типа в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль за деятельностью студента осуществляется во время занятий.</p> <p>Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на занятиях лекционного типа, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на занятиях семинарского типа, контроль знаний студентов.</p> <p>Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю.</p> <p>Помимо самостоятельного изучения материалов по темам к самостоятельной работе обучающихся относится подготовка к практическим занятиям, по результатам которой представляется отчет преподавателю и проходит собеседование.</p>

	<p>При самостоятельной подготовке к практическому занятию обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организует свою деятельность в соответствии с методическим руководством по выполнению практических работ; - изучает информационные материалы; - подготавливает и оформляет материалы практических работ в соответствии с требованиями. <p>В результате выполнения видов самостоятельной работы происходит формирование компетенций, указанных в рабочей программы дисциплины (модуля).</p>
Практические занятия	<p>Формы организации практических занятий определяются в соответствии со специфическими особенностями учебной дисциплины и целями обучения. Ими могут быть: выполнение упражнений, решение типовых задач, решение ситуационных задач, занятия по моделированию реальных условий, деловые игры, игровое проектирование, имитационные занятия, выездные занятия в организации (предприятия), занятия-конкурсы и т.д. При устном выступлении по контрольным вопросам семинарского занятия студент должен излагать (не читать) материал выступления свободно. Необходимо концентрировать свое внимание на том, что выступление должно быть обращено к аудитории, а не к преподавателю, т.к. это значимый аспект формируемых компетенций.</p> <p>По окончании семинарского занятия обучающемуся следует повторить выводы, полученные на семинаре, проследив логику их построения, отметив положения, лежащие в их основе. Для этого обучающемуся в течение семинара следует делать пометки. Более того, в случае неточностей и (или) непонимания какого-либо вопроса пройденного материала обучающемуся следует обратиться к преподавателю для получения необходимой консультации и разъяснения возникшей ситуации.</p> <p>При подготовке к занятиям студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.</p> <p>Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.</p> <p>Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проработать конспект лекций; - проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю); - изучить решения типовых задач (при наличии); - решить заданные домашние задания; - при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю. <p>В конце каждого занятия студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии или на индивидуальные консультации.</p>

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию обучающегося задания могут выполняться в устной форме.

12. Перечень информационных технологий

Информационные технологии реализации дисциплины включают

12.1 Программное обеспечение

1. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

12.2 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. 1С:Предприятие. Пищевая промышленность. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях. Договор №2848 от 7.05.2010 г.

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)

Оснащение аудиторий

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории
3. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лабораторных занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории, компьютерами с необходимым программным обеспечением, выходом в «Интернет» и корпоративную сеть университета
4. Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.
5. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.