

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

**Технология и организация услуг питания**  
**рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Учебный план 43.03.02\_2021\_831.plx  
43.03.02 Туризм  
Организация и управление туристским и гостиничным бизнесом

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108  
в том числе:  
аудиторные занятия 44  
самостоятельная работа 54,1  
часов на контроль 8,85

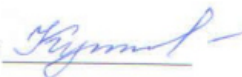
Виды контроля в семестрах:  
зачеты с оценкой 6

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	Неделя		19 2/6	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	26	26	26	26
Консультации (для студента)	0,9	0,9	0,9	0,9
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,15	0,15	0,15	0,15
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	45,05	45,05	45,05	45,05
Сам. работа	54,1	54,1	54,1	54,1
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.э.н., зав. кафедрой, Куттубаева Тосканай Айтмуқановна



Рабочая программа дисциплины

**Технология и организация услуг питания**

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 516)

составлена на основании учебного плана:

43.03.02 Туризм

утвержденного учёным советом вуза от 10.06.2021 протокол № 7.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

**кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от 24.06.2021 протокол № 11

Зав. кафедрой Куттубаева Тосканай Айтмуқановна



---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2022 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Куттубаева Тосканай Айтмуқановна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от 02 июня 2023 г. № 11  
Зав. кафедрой Куттубаева Тосканай Айтмуқановна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Куттубаева Тосканай Айтмуқановна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Куттубаева Тосканай Айтмуқановна

### 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	<i>Цели:</i> Формирование базовых теоретических знаний и практических навыков по технологии и организации услуг питания в туристской индустрии.
1.2	<i>Задачи:</i> - изучение структуры службы питания гостиничных предприятий, ее роли в гостиничном предприятии; - ознакомление с назначением и характеристиками отдельных подразделений службы питания; - характеристика видов услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания; - ознакомление с особенностями технологии организации ресторанного бизнеса; - изучение технологий маркетинговой деятельности в отношении услуг питания; - рассмотрение технологий обслуживания посетителей на предприятиях питания.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Правовое регулирование в туристской деятельности
2.1.2	Организация туристской деятельности
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Технологическая практика

### 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ПК-7: Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий**

**ИД-1.ПК-7: Формирует туристский продукт, в т.ч. на основе современных информационно-коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста**

знать:

- нормативные документы индустрии питания;
- особенности организации питания для различных категорий туристов;
- особенности организации системы контроля качества и безопасности продукции и услуг питания;
- технологии продаж и продвижения услуг питания.
- особенности управления предприятиями общественного питания;
- основные классы и типы предприятий общественного питания;
- формы и методы организации услуг питания;
- правила и технические приемы оказания услуг питания;

уметь:

- использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации в индустрии питания;
- организовать технологический процесс на предприятиях питания;
- проводить исследования и анализ рынка общественного питания;
- разрешать конфликтные ситуации, связанные с обслуживанием на предприятиях питания;
- разрабатывать мероприятия по совершенствованию форм и методов обслуживания различных групп потребителей, по повышению качества питания и обслуживания;

владеть:

- правилами оказания услуг питания, правилами этикета и сервировки стола;
- методами оценки качества услуг питания;
- навыками и методами решения задач, связанных организацией питания;
- технологиями организации обслуживания посетителей.

**ПК-8: Способен к продвижению туристского продукта с использованием современных технологий**

**ИД-1.ПК-8: Осуществляет проведение мероприятий по продвижению туристского продукта**

знать:

- нормативные документы индустрии питания;
- особенности организации питания для различных категорий туристов;
- особенности организации системы контроля качества и безопасности продукции и услуг питания;
- технологии продаж и продвижения услуг питания.
- особенности управления предприятиями общественного питания;
- основные классы и типы предприятий общественного питания;
- формы и методы организации услуг питания;
- правила и технические приемы оказания услуг питания;

уметь:

- использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации в индустрии питания;
- организовать технологический процесс на предприятиях питания;
- проводить исследования и анализ рынка общественного питания;
- разрешать конфликтные ситуации, связанные с обслуживанием на предприятиях питания;

– разрабатывать мероприятия по совершенствованию форм и методов обслуживания различных групп потребителей, по повышению качества питания и обслуживания;

владеть:

- правилами оказания услуг питания, правилами этикета и сервировки стола;
- методами оценки качества услуг питания;
- навыками и методами решения задач, связанных организацией питания;
- технологиями организации обслуживания посетителей.

**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	<b>Раздел 1. Характеристика и классификация предприятий общественного питания. Государственное регулирование деятельности предприятий питания.</b>						
1.1	Характеристика и классификация предприятий общественного питания. Государственное регулирование деятельности предприятий питания. /Лек/	6	2	ИД-1.ПК-8 ИД-1.ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
1.2	Характеристика и классификация предприятий общественного питания. Государственное регулирование деятельности предприятий питания. Обсуждение вопрос по теме. Подготовка докладов /Пр/	6	2	ИД-1.ПК-8 ИД-1.ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
1.3	Характеристика и классификация предприятий общественного питания. Государственное регулирование деятельности предприятий питания. /Ср/	6	6	ИД-1.ПК-8 ИД-1.ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
	<b>Раздел 2. Технология работы службы питания в гостиничном предприятии как необходимого элемента инфраструктуры</b>						
2.1	Технология работы службы питания в гостиничном предприятии как необходимого элемента инфраструктуры /Лек/	6	4	ИД-1.ПК-8 ИД-1.ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	

2.2	Технология работы службы питания в гостиничном предприятии как необходимого элемента инфраструктуры Вопросы для обсуждения по теме. Выполнение практической работы /Пр/	6	4	ИД-1.ПК-8 ИД-1.ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
2.3	Технология работы службы питания в гостиничном предприятии как необходимого элемента инфраструктуры /Ср/	6	8	ИД-1.ПК-8 ИД-1.ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
<b>Раздел 3. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и технология обслуживания.</b>							
3.1	Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и технология обслуживания. /Лек/	6	4	ИД-1.ПК-8 ИД-1.ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
3.2	Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и технология обслуживания. Обсуждение вопрос по теме. Подготовка докладов /Пр/	6	4	ИД-1.ПК-8 ИД-1.ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
3.3	Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и технология обслуживания. /Ср/	6	8	ИД-1.ПК-8 ИД-1.ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
<b>Раздел 4. Технология и организация ресторанного бизнеса. Особенности развития.</b>							
4.1	Технология и организация ресторанного бизнеса. Особенности развития. /Лек/	6	2	ИД-1.ПК-8 ИД-1.ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
4.2	Технология и организация ресторанного бизнеса. Особенности развития. Обсуждение вопросов по теме. Подготовка докладов по теме /Пр/	6	4	ИД-1.ПК-8 ИД-1.ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
4.3	Технология и организация ресторанного бизнеса. Особенности развития. /Ср/	6	10	ИД-1.ПК-8 ИД-1.ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
<b>Раздел 5. Меню и карта вин как главные элементы маркетинговой деятельности</b>							
5.1	Меню и карта вин как главные элементы маркетинговой деятельности. Правила оформления меню, структура меню. Детское, диетическое, сезонное меню на предприятиях общественного питания /Лек/	6	2	ИД-1.ПК-8 ИД-1.ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
5.2	Меню и карта вин как главные элементы маркетинговой деятельности Обсуждение вопрос по теме. Подготовка докладов /Пр/	6	4	ИД-1.ПК-8 ИД-1.ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
5.3	Меню и карта вин как главные элементы маркетинговой деятельности /Ср/	6	8	ИД-1.ПК-8 ИД-1.ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
<b>Раздел 6. Организация специальных форм обслуживания посетителей</b>							
6.1	Организация специальных форм обслуживания посетителей. Банкетное обслуживание. Кейтеринг - прогрессивная форма ресторанного обслуживания /Лек/	6	2	ИД-1.ПК-8 ИД-1.ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
6.2	Организация специальных форм обслуживания посетителей Обсуждение вопрос по теме. Подготовка докладов /Пр/	6	4	ИД-1.ПК-8 ИД-1.ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	

6.3	Организация специальных форм обслуживания посетителей /Ср/	6	10	ИД-1.ПК-8 ИД-1.ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
	<b>Раздел 7. Технология и организация барной деятельности</b>						
7.1	Технология и организация барной деятельности. Классификация баров с их краткой характеристикой: пивной бар, молочный бар, коктейль-бар. Виды барного обслуживания. Основные направления в назначении оборудования и инвентаря для баров. /Лек/	6	2	ИД-1.ПК-8 ИД-1.ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
7.2	Технология и организация барной деятельности Обсуждение вопроса по теме. Подготовка докладов /Пр/	6	4	ИД-1.ПК-8 ИД-1.ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
7.3	Технология и организация барной деятельности /Ср/	6	4,1	ИД-1.ПК-8 ИД-1.ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
	<b>Раздел 8. Консультации</b>						
8.1	Консультация по дисциплине /Конс/	6	0,9	ИД-1.ПК-8 ИД-1.ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
	<b>Раздел 9. Промежуточная аттестация (зачёт)</b>						
9.1	Подготовка к зачёту /ЗачётСОц/	6	8,85	ИД-1.ПК-8 ИД-1.ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
9.2	Контактная работа /КСРАтт/	6	0,15	ИД-1.ПК-8 ИД-1.ПК-7	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Пояснительная записка

Фонд оценочных средств формируется отдельным документом в соответствии с Положением о фонде оценочных средств в Горно-Алтайском государственном университете.

### 5.2. Оценочные средства для текущего контроля

Примерные тесты:

1. Услуги по организации досуга включают:
  1. Услуги питания
  2. Услуги изготовления кулинарной продукции
  3. Организацию музыкального обслуживания
  4. Организацию проведения концертов
  5. Предоставление газет, журналов
  6. Организацию танцевальной программы
2. Методы обслуживания:
  1. Самообслуживание
  2. Обслуживание официантами
  3. Обслуживание барменами
  4. Через автоматы
  5. Кассиром
  6. Столы саморасчета
3. По способу расчета с потребителями различают виды самообслуживания:
  1. Саморасчет
  2. Предварительный расчет
  3. Непосредственный расчет
  4. Последующий расчет
  5. Оплата после приема пищи
  6. Через официанта
4. Для организации завтраков в ресторане используется вид меню:
  1. Меню дежурных блюд
  2. Комплексное меню
  3. Меню заказных блюд

4. Банкетное меню
5. Меню для обслуживания по типу «Шведский стол»
6. Меню дневного рациона питания
5. Вид сервиса, при котором официанты обслуживают посетителей в перчатках:
  1. Французский
  2. Русский
  3. Немецкий
  4. Американский
  5. Английский
  6. Все вышеперечисленные
6. Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием:
  1. 1 официант на 2-4 человека
  2. 1 официант на 4-6 человек
  3. 1 официант на 6-8 человек
  4. 1 официант на 8-10 человек
  5. 1 официант на 10-12 человек
  6. 1 официант на 12-14 человек
7. Норма официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:
  1. 1 официант на 2-4 человека
  2. 1 официант на 4-6 человек
  3. 1 официант на 6-8 человек
  4. 1 официант на 8-10 человек
  5. 1 официант на 10-12 человек
  6. 1 официант на 12-14 человек
8. Банкеты, для которых не накрывают столы:
  1. Дипломатический прием
  2. Банкет-чай
  3. Кофе-брейк
  4. Банкет-фуршет
  5. Банкет-коктейль
  6. Банкет с частичным обслуживанием официантов
9. Банкеты, которые проводят «стоя»:
  1. Дипломатический прием
  2. Банкет-чай
  3. Кофе-брейк
  4. Банкет-фуршет
  5. Банкет-коктейль
  6. Банкет с частичным обслуживанием официантов
10. Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах:
  1. Услуги питания могут быть включены в стоимость проживания
  2. Услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания
  3. Наличие постоянного контингента посетителей
  4. Зависимость от загрузки гостиничного фонда
  5. Возможность предоставления кейтеринговых услуг
  6. Особый режим работы

### **5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)**

1. Виды завтраков в гостиничных предприятиях, их характеристика. Приведите варианты меню континентального и американского завтраков.
2. Виды меню, их характеристика, принципы составления и оформление меню. Приведите вариант меню бизнес-ланча и бранча.
3. Виды условий питания, предоставляемых гостиничными предприятиями, их характеристика (ВВ, НВ, НВ и т.д.).
4. Гастрономические особенности питания разных народов.
5. Концепция деятельности доготовочных цехов.
6. Концепция деятельности заготовочных цехов.
7. Методы обслуживания потребителей, их характеристика. Выбор формы обслуживания в зависимости от типа предприятия питания, вида приема пищи.
8. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания в гостинице.
9. Назначение и принципы составления меню.
10. Организация диетического питания.
11. Организация досуга в предприятиях питания. Особенности организации досуга в предприятиях питания гостиниц.
12. Организация питания иностранных туристов.



13. Организация работы службы обслуживания питанием в номер.
14. Организация самообслуживания в предприятиях питания. Современные формы самообслуживания, их применение в гостиничном сервисе.
15. Особенности организации кейтеринга (на примере конкретного предприятия).
16. Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся.
17. Пищевые религиозные обряды и особенности организации питания верующих или паломников.
18. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиницы.
19. Структура и организация работы банкетной службы в гостинице (ресторане).
20. Структура службы питания в гостинице, взаимосвязь с другими службами.
21. Традиции питания разных народов и особенности организации питания иностранных туристов в гостинице.
22. Экономические показатели в общественном питании.

#### **5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации**

Вопросы к зачету с оценкой

1. Охарактеризуйте факторы, которые лежат в основе классификации предприятий общественного питания.
2. Приведите классификацию предприятий общественного питания
3. Характеристика доготовочных предприятий
4. Характеристика заготовочных предприятий.
5. Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.
6. Концепции ресторанного бизнеса
7. Характерные особенности сети ресторанов.
8. Кейтеринг и его виды
9. Роль службы питания в гостиничном бизнесе.
10. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях.
11. Виды завтраков.
12. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей.
13. Характеристика предприятий быстрого обслуживания.
14. Концепции деятельности предприятий быстрого обслуживания.
15. Меню: понятие, виды, характеристика.
16. Карта вин: структура и содержание
17. Правила подбора вин и блюд.
18. Классификация и характеристика баров.
19. Характеристика коктейль-бара.
20. Виды барного обслуживания
21. Виды оборудования и инвентаря для услуг общественного питания.
22. Специальные формы обслуживания посетителей.
23. Организация работы кулинарного цеха.
24. Маркетинговые технологии продвижения продукции в сфере услуг питания.

### **6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

#### **6.1. Рекомендуемая литература**

##### **6.1.1. Основная литература**

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1: учебное пособие	Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015	<a href="http://www.iprbookshop.ru/55904.html">http://www.iprbookshop.ru/55904.html</a>
Л1.2	Главчева С.И., Чередниченко Л.Е.	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие	Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011	<a href="http://www.iprbookshop.ru/44975.html">http://www.iprbookshop.ru/44975.html</a>

##### **6.1.2. Дополнительная литература**

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Мазанкова Т.В.	Государственное регулирование рынка услуг общественного питания: монография	Саратов: Вузовское образование, 2017	<a href="http://www.iprbookshop.ru/66625.html">http://www.iprbookshop.ru/66625.html</a>
Л2.2	Кустова И.А.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: конспект лекций	Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015	<a href="http://www.iprbookshop.ru/90668.html">http://www.iprbookshop.ru/90668.html</a>

#### **6.3.1 Перечень программного обеспечения**

6.3.1.1	MS Office
6.3.1.2	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ
6.3.1.3	MS WINDOWS
6.3.1.4	NVDA
6.3.1.5	Яндекс.Браузер
6.3.1.6	LibreOffice
<b>6.3.2 Перечень информационных справочных систем</b>	
6.3.2.1	КонсультантПлюс
6.3.2.2	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система IPRbooks

<b>7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</b>		
	дискуссия	
	проблемная лекция	
	доклад	

<b>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>		
Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
136 A1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Интерактивная доска с проектором, компьютер, подключение к интернету, ученическая доска, презентационная трибуна
317 A2	Компьютерный класс, класс деловых игр, центр (класс) деловых игр, класс имитации деятельности предприятия, лаборатория имитации деятельности предприятия, учебно-тренинговый центр (лаборатория), лаборатория информационно-коммуникативных технологий. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Интерактивная доска с проектором, экран, подключение к интернету, ученическая доска, презентационная трибуна

<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>
<p>Методические указания по самостоятельной работе студента</p> <p>Самостоятельная работа призвана способствовать развитию у студентов творческих навыков, инициативы, умения организовать свое время.</p> <p>При выполнении плана самостоятельной работы студенту необходимо изучить теоретический материал, представленный в рекомендуемой литературе, творчески его переработать и представить его для отчета в форме, рекомендованной планом самостоятельной работы.</p> <p>Самостоятельная работа студента должна быть полной, раскрывающей уровень освоения студентом той или иной темы и грамотно оформленной, показывающей творческий и инициативный подход студента к выполнению задания.</p> <p>Выполненные задания проверяются преподавателем и оцениваются в баллах.</p> <p>В рамках плана самостоятельной работы по данной дисциплине предусмотрены следующие виды самостоятельной работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка к практическим занятиям. Такая подготовка предусматривает самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, лекционного материала и подготовку ответов на вопросы и выполнение заданий по теме практического занятия;</li> <li>- подготовка к зачету предусматривает самостоятельную подготовку студента по вопросам к зачету, которые представлены в рабочей программе дисциплины;</li> <li>- выполнение различных практических работ.</li> </ul> <p>Методические указания по подготовке докладов</p> <p>Доклад – это развернутое устное изложение какой-либо темы, сделанное публично.</p>

Отличительными признаками доклада являются:

- передача в устной форме информации;
- публичный характер выступления;
- стилевая однородность доклада;
- четкие формулировки и сотрудничество докладчика и аудитории;
- умение в сжатой форме изложить ключевые положения исследуемого вопроса и сделать выводы.

Этапы подготовки доклада:

- выбор темы доклада;
- подбор и изучение наиболее важных учебных, научных работ по данной теме, нормативных правовых актов;
- анализ изученного материала, выделение наиболее значимых для раскрытия темы доклада фактов, мнений;
- составление плана доклада;
- написание текста доклада с соблюдением требований научного стиля.

Структура доклада:

1. Вступление, в котором указываются: тема доклада; цель (основная идея) доклада; связь данной темы с другими темами; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; актуальность, проблематика темы, современная оценка предмета изложения; краткий обзор изученной литературы по данной теме и т.п.
2. Основная часть, в которой выступающий должен глубоко раскрыть суть затронутой темы, обычно строится по принципу отчета. Задача основной части - представить достаточно данных для того, чтобы слушатели и заинтересовались темой и захотели ознакомиться с материалами. При этом логическая структура теоретического блока не должны даваться без наглядных пособий, аудио-визуальных и визуальных материалов.
3. Заключение, в котором: подводятся итоги, формулируются выводы; подчеркивается значение рассмотренной проблемы; • выделяются основные проблемы, пути и способы их решения и т.п.