

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Забайкальский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)

Факультет естественных наук, математики и технологий

Кафедра Теории и методики профессионального образования, сервиса и технологий

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

Токарева Ю.С.

« ____ » _____ 20 ____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.05.2.Технология услуг питания

на 72 часа(ов), 2 зачетных(ые) единиц(ы)

для направления подготовки (специальности) 44.03.04 – Профессиональное обучение (по отраслям)

составлена в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом
Министерства образования и науки Российской Федерации от
« ____ » _____ 20 ____ г. № _____

Профиль – Сервис (для набора 2018)

Форма обучения очная, заочная

1. Организационно-методический раздел

1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Технология услуг питания» является приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов.

Задачи изучения дисциплины:

Задачи изучения дисциплины «Технология услуг питания»: овладение основными понятиями, терминами и определениями в области организации услуг питания; изучение классификации услуг общественного питания и общих требований к ним; обучение основам организации и техники обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов и классов; рассмотрение современных технологий, форм, методов, средств обслуживания; видов и характеристик торговых помещений, посуды, приборов, столового белья; правил составления и оформления меню, карт вин; видов и правил сервировки и оформления столов; формирование понимания о порядке предоставления различных услуг; правил оформления расчетов за обслуживание и оказание услуг; требований к обслуживающему персоналу; организация труда обслуживающего персонала.

1.2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП

Курс Б1.В.ДВ.5.2 «Технология услуг питания» базируется на усвоении студентами материалов, изученных в таких курсах, как сервисология, поведение потребителей, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков. От степени усвоения этого курса зависит успешность освоения дисциплин как: технологии сервиса, сервисная деятельность, организация функционирования и развития предприятия сервиса, организация и планирование деятельности предприятий, основы гостиничного и ресторанного сервиса, проектирование услуг, управление качеством услуг, ресторанный бизнес.

1.3. Объем дисциплины (модуля) с указанием трудоемкости всех видов учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетных(ые) единиц(ы), 72 часов.

Очная форма

Виды занятий	Распределение по семестрам	Всего часов
	3 семестр	
Общая трудоемкость		72
Аудиторные занятия, в т.ч.	36	36
лекционные (ЛК)	18	18
практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	18	18
лабораторные (ЛР)	0	0

Самостоятельная работа студентов (СРС)	36	36
Форма промежуточной аттестации в семестре	Зачет	0
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)		

Заочная форма

Виды занятий	Распределение по семестрам	Всего часов
	4 семестр	
Общая трудоемкость		72
Аудиторные занятия, в т.ч.	8	8
лекционные (ЛК)	4	4
практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	4	4
лабораторные (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа студентов (СРС)	64	64
Форма промежуточной аттестации в семестре	Зачет	0
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)		

2. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Индекс компетенции	Содержание компетенции
ОПК-7	Способность обосновать профессионально-педагогические действия
ПК-2	Способность развивать профессионально важные и значимые качества личности будущих рабочих, служащих и специалистов среднего звена

Планируемые результаты обучения по дисциплине для последовательного достижения уровней сформированности компетенций

Результат обучения	
Знать	Пороговый: 1) место и роль сервиса в сфере организации услуг питания в системе социально-культурного сервиса; 2) историю развития сервиса в сфере организации услуг питания в мире и России.
	Стандартный: 1) подходы и к классификации предприятий общественного питания; 2) современные технологии организации услуг питания; 3) классификацию ПОП; 4) основные правовые нормы в сфере ОУП; 5) основы профессионального этикета и корпоративной культуры в сфере ОУП.
	Эталонный: 1) особенности основных видов ресторанного обслуживания; 2) основные технологии инжиниринга меню; 3) основы ресторанного маркетинга.
Уметь	Пороговый: 1) выделять основные этапы в истории развития сферы организации услуг питания; 2) определять категории предприятий общественного питания.
	Стандартный: 1) анализировать актуальные проблемы современного ресторанного дела; 2) применять технологии организации услуг питания в профессиональной деятельности
	Эталонный: 1) использовать навыки бизнес-планирования в сфере организации услуг общественного питания; 2) анализировать современные тенденции развития рынка услуг питания.
Владеть	Пороговый: 1) основными категориями ресторанного дела; 2) навыками классификации основных видов предприятий общественного питания, услуг и ресурсов
	Стандартный: 1) навыками разработки концепции предприятия общественного питания; 2) навыками инжиниринга меню.

	Эталонный: 1) навыками организации деятельности предприятия общественного питания; 2) навыками анализа современных тенденций развития рынка услуг питания.
--	---

3. Содержание дисциплины

3.1. Разделы дисциплины и виды занятий

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Всего часов	Аудиторные занятия			СРС
				ЛК	ПЗ(СЗ)	ЛР	
1	1	Услуги общественного питания как форма удовлетворения важнейшей потребности человека	5	1	1		3
	2	История организации услуг питания	5	1	1		3
	3	Классификация ПОП	5	1	1		3
	4	Методы, типы и формы обслуживания ПОП	5	1	1		3
2	5	Инновационные технологии в организации услуг питания	7	2	2		3
	6	Организация деятельности предприятия общественного питания	7	2	2		3
3	7	Ресурсная база деятельности предприятия общественного питания	7	2	2		3
	8	Технологическое проектирование ПОП	7	2	2		3
	9	Качество услуг ПОП	8	2	2		4
4	10	Формы банкетного обслуживания	8	2	2		4
	11	Особенности обслуживания иностранных туристов	8	2	2		4
Итого			72	18	18	0	36

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Всего часов	Аудиторные занятия			СРС
				ЛК	ПЗ(СЗ)	ЛР	
1	1	Услуги общественного питания как форма удовлетворения важнейшей потребности человека	6		0,5		6
	2	История организации услуг питания	6	0,5			6

	3	Классификация ПОП	6	0,5			6
	4	Методы, типы и формы обслуживания ПОП	6	0,5	0,5		6
2	5	Инновационные технологии в организации услуг питания	6	0,5			6
	6	Организация деятельности предприятия общественного питания	6	0,5	0,5		6
3	7	Ресурсная база деятельности предприятия общественного питания	6		0,5		6
	8	Технологическое проектирование ПОП	6		0,5		6
	9	Качество услуг ПОП	5	0,5	0,5		5
4	10	Формы банкетного обслуживания	5	0,5	0,5		5
	11	Особенности обслуживания иностранных туристов	6	0,5	0,5		6
Итого			64	0	0	0	64

3.2. Лекционные занятия

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание лекционных занятий
1	1	Услуги общественного питания как форма удовлетворения важнейшей потребности человека: питание как важнейшая потребность человека; услуги питания; общие требования к услугам общественного питания; организация услуг питания.
	2	История организации услуг питания: исторические корни предприятий питания в мире; история развития организации услуг питания в России; обслуживающий персонал в российских дореволюционных предприятиях питания; этапы развития общественного питания в советский период; тенденции развития системы общественного питания в постсоветский период
	3	Классификация ПОП: признаки, определяющие тип предприятия общественного питания; мировая классификация предприятий общественного питания; классификация ПОП по разным основаниям; типы ПОП в России: рестораны, кафе, бары; типы ПОП в России: закусочные, столовые, буфеты, кафетерии

	4	Методы, типы и формы обслуживания ПОП: основные категории процесса обслуживания; самообслуживание; обслуживание посетителей официантами, комбинированное форма обслуживания; выбор формы обслуживания; специфика форм обслуживания групп гостей; банкетное обслуживание.
2	5	Инновационные технологии в организации услуг питания: технология «кейтеринг»; технология «доставка на дом»; технология «фаст-фуд»; технология «open-kitchen»; технология «фри-фло».
	6	Организация деятельности предприятия общественного питания: разработка концепции предприятия общественного питания; выбор меню как важнейший этап организации ПОП; организационная деятельность при разработке ПОП; организация технологических и трудовых процессов.
3	7	Ресурсная база деятельности предприятия общественного питания: помещения ПОП; оборудование ПОП; мебель ПОП; посуда, приборы, столовое белье; кадровые ресурсы ПОП.
	8	Технологическое проектирование ПОП: общие положения; инженерные сети, коммуникации, санитарная техника предприятий питания; разрешительные документы для открытия предприятия питания.
	9	Качество услуг ПОП: требования, регламентирующие качество услуг на предприятиях общественного питания (ПОП); качество продукции и технологических процессов на ПОП; качество обслуживания ПОП.
4	10	Формы банкетного обслуживания: банкет-фуршет; коктейль-фуршет; барбекю; русский чай.
	11	Особенности обслуживания иностранных туристов: обслуживание туристов из Европы; обслуживание туристов из США и Канады; обслуживание туристов из Азии; обслуживание туристов из Африки; обслуживание туристов из Южной Африки

3.3. Практические (семинарские) занятия

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание практических(семинарских) занятий
1	1	Услуги общественного питания как форма удовлетворения важнейшей потребности человека: Потребность в питании
	2	История организации услуг питания: Исторические типы предприятий общественного питания на Руси
	3	Классификация ПОП: Особенности организации ресторанов, кафе, баров; особенности организации закусочных, столовых, буфетов, кафетериев
	4	Методы, типы и формы обслуживания ПОП: Самообслуживание; особенности обслуживания официантами; обслуживание официантами.
2	5	Инновационные технологии в организации услуг питания: Технология «кейтеринг», технология «фаст-фуд».
	6	Организация деятельности предприятия общественного питания: Инжиниринг меню; разработка фирменного стиля; разработка концепции; разработка технологического процесса.
3	7	Ресурсная база деятельности предприятия общественного питания: Оборудование ПОП; кадровая политика ПОП.
	8	Технологическое проектирование ПОП: мероприятия при открытии ПОП
	9	Качество услуг ПОП: Требования к услугам питания; управление качеством на ПОП.
4	10	Формы банкетного обслуживания: Банкет-фуршет; коктейль-фуршет; барбекю; русский чай.
	11	Особенности обслуживания иностранных туристов: обслуживание туристов из Европы; обслуживание туристов из Азии.

3.4. Лабораторные занятия

3.5. Организация самостоятельной работы

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание материала выносимого на самостоятельное изучение	Виды самостоятельной работы
1	1	Услуги общественного питания как форма удовлетворения важнейшей потребности человека	Проведение консультаций Организация терминологической работы на основе словарей и справочников
1	2	История организации услуг питания	Организация терминологической работы Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)
1	3	Классификация ПОП	Проведение консультаций Работа с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации
1	4	Методы, типы и формы обслуживания ПОП	Поисковая работа по различным источникам информации (научно-популярная литература, периодические издания, Internet ресурсы). Информационно-аналитическая работа (реферирование и аннотирование научных и научно-популярных изданий, составление библиографии по теме).
2	5	Инновационные технологии в организации услуг питания	Организация терминологической работы Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)
2	6	Организация деятельности предприятия общественного питания	Организация терминологической работы Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)
3	7	Ресурсная база деятельности предприятия общественного питания	Организация терминологической работы Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)

3	8	Технологическое проектирование ПОП	Организация терминологической работы Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)
3	9	Качество услуг ПОП	Организация терминологической работы Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)
4	10	Формы банкетного обслуживания	Организация терминологической работы Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)
4	11	Особенности обслуживания иностранных туристов	Организация терминологической работы Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание материала выносимого на самостоятельное изучение	Виды самостоятельной работы
1	1	Услуги общественного питания как форма удовлетворения важнейшей потребности человека	Проведение консультаций Организация терминологической работы на основе словарей и справочников
1	2	История организации услуг питания	Организация терминологической работы Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)
1	3	Классификация ПОП	Проведение консультаций Работа с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации
1	4	Методы, типы и формы обслуживания ПОП	Поисковая работа по различным источникам информации (научно-популярная литература, периодические издания, Internet ресурсы). Информационно-аналитическая работа (реферирование и аннотирование научных и научно-популярных изданий, составление библиографии по теме).

2	5	Инновационные технологии в организации услуг питания	Организация терминологической работы Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)
2	6	Организация деятельности предприятия общественного питания	Организация терминологической работы Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)
3	7	Ресурсная база деятельности предприятия общественного питания	Организация терминологической работы Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)
3	8	Технологическое проектирование ПОП	Организация терминологической работы Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)
3	9	Качество услуг ПОП	Организация терминологической работы Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)
4	10	Формы банкетного обслуживания	Организация терминологической работы Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)
4	11	Особенности обслуживания иностранных туристов	Организация терминологической работы Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)

4. Интерактивные формы образовательных технологий

Модуль	Номер раздела	Вид учебных занятий	Образовательные технологии	Количество часов
1	1-4	Практические (семинарские) занятия	технологии проблемного обучения; технологии учебно-исследовательской деятельности	12
2	5-6	Практические (семинарские) занятия	технологии проблемного обучения; технологии учебно-исследовательской деятельности	6

3	7-9	Практические (семинарские) занятия	технологии проблемного обучения; технологии учебно-исследовательской деятельности	10
4	10-11	Практические (семинарские) занятия	технологии проблемного обучения; технологии учебно-исследовательской деятельности	8

5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

6.1.1. Печатные издания

1. Федцов Владимир, Георгиевич. Культура ресторанного сервиса: учеб. пособие /Федцов Владимир Георгиевич. - 2-е изд. - Москва: Дашков и К, 2010. - 248 с. (2)
2. Рыжова Н.И. Индустрия гостиничных и ресторанных услуг: учеб. пособие /Н.И. Рыжова; Забайкал. гос. ун-т. – Чита: ЗабГУ, 2016. – 95с. (10)

6.1.2. Издания из ЭБС

Алексеев, Н.П. Ресторанный сервис. Restaurant service /Н.П. Алексеев, В.И. Протуренко; Алексеев Н.П.; Протуренко В.И. - Moscow: Флинта, 2011. - . - Ресторанный сервис. Restaurant service [Электронный ресурс]: учеб. пособие /сост. Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко - М.: ФЛИНТА, 2011. - ISBN 978-5-9765-0972-6
<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976509726.html>

6.2. Дополнительная литература

6.2.1. Печатные издания

Устюжина А.Ю. Сервисная деятельность: учеб. пособие /А.Ю. Устюжина; Забайкал. гос. ун-т. Чита: ЗабГУ, 2016. 147 с. (10)

6.2.2. Издания из ЭБС

1. Щетинин, Михаил Павлович. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: Учебное пособие /Щетинин Михаил Павлович; Щетинин М.П., Пасько О.В., Бураковская Н.В. - 2-е изд. - Computer data. - М.: Издательство Юрайт, 2017. - 287. - (Профессиональное образование). <https://www.biblio-online.ru/book/89847F9B-2EAD-4972-B611-E2A761DC6AAC>
2. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата /Г.С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2017. - 379 с. <https://www.biblio-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3>
3. Казакевич, Т.А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: учебное пособие для вузов /Т.А. Казакевич. - 2-е изд., доп. - М.: Издательство Юрайт, 2017. - 185 с. - (Серия: Университеты России). - <https://www.biblio-online.ru/book/7FF838B6-FF04-4623-86D8-8591E2EDC4BD>

6.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

Электронно-библиотечные системы, с которыми у вуза заключен договор

1. Образовательные ресурсы:

<https://e.lanbook.com/> Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань».

<https://www.biblio-online.ru/> Электронно-библиотечная система «Юрайт»

<http://www.studentlibrary.ru/> Электронно-библиотечная система «Консультант студента»

<http://www.trmost.com/> Электронно-библиотечная система «Троицкий мост»

2. Научные ресурсы:

<http://diss.rsl.ru/> Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки.

<https://elibrary.ru/> Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU

Научно-образовательные ресурсы открытого доступа

<http://www.edu.ru/> Федеральный портал «Российское образование»

<http://law.edu.ru/> Федеральный правовой портал «Юридическая Россия»

<http://ecsocman.hse.ru/> Федеральный образовательный портал «Экономика, социология, менеджмент»

<http://www.priroda.ru/> Природа России

<http://vestniknews.ru/> Вестник образования России

Справочные ресурсы

<http://window.edu.ru/> Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.

<http://megabook.ru/> Энциклопедии Кирилла и Мефодия

<http://www.krugosvet.ru/> Универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Кругосвет»

<http://www.rulex.ru/> электронная репринтная версия «Русского биографического словаря» А. А. Половцова включает в себя все тома, изданные в период с 1896 по 1918 годы общим объемом ок. 2000 а.л.

<http://gramota.ru/> Словари русского языка

<http://www.glossary.ru/> Тематические толковые словари

<https://dic.academic.ru/> Словари и энциклопедии

Электронные библиотеки

<http://www.nlr.ru/> Российская национальная библиотека

<https://www.prilib.ru/> Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина

<http://rgdb.ru/> Российская государственная детская библиотека

<http://www.rgub.ru/> Российская государственная библиотека для молодежи

<http://libfl.ru/> Библиотека иностранной литературы

<http://www.shpl.ru/> Государственная публичная историческая библиотека России

<http://www.gpntb.ru/> Государственная публичная научно-техническая библиотека России

<http://www.gnpbu.ru/> Государственная научная педагогическая библиотека им. Ушинского

<http://liart.ru/> Российская государственная библиотека по искусству

<http://www.rasl.ru/> Библиотека Российской Академии наук

<http://www.benran.ru/> Библиотека по естественным наукам

<http://lib.sportedu.ru/> Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту

<http://studentam.net/> Электронная библиотека учебников

<http://www.zodchii.ws> Библиотека строительства

<http://techlib.org> Библиотека технической литературы

<http://rvb.ru/> Русская виртуальная библиотека

7. Перечень программного обеспечения

Программное обеспечение общего назначения: ОС Microsoft Windows, Microsoft Office, ABBYY FineReader, ESET NOD32 Smart Security Business Edition, Foxit Reader, АИБС "МераПро".

Программное обеспечение специального назначения:

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129, ауд. 14-107.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), научно-исследовательской работы.

Кабинет «Кулинарии» Специализированная учебная мебель.

Маркерная доска.

Мультимедийное оборудование: переносной ноутбук, переносной проектор, переносной экран, переносная акустическая система.

Переносные наборы учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации.

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129, ауд. 14-315.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), научно-исследовательской работы, самостоятельной работы.

Компьютерный класс.

Доска аудиторная меловая.

Комплект ПЭВМ - 8 шт.

Мультимедийное оборудование: переносной ноутбук, переносной проектор, переносной экран, переносная акустическая система.

Доступ к сети интернет и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129, ауд. 14-102.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

Комплект специализированной учебной мебели. Специализированная мебель для хранения литературы.

Комплект ПЭВМ – 1 шт., проектор – 2 шт., плоттер – 1 шт., ноутбук – 2.

Методическая литература, периодика кафедры

Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

Доступ к сети Интернет и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

9. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

При организации самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология услуг питания» используются различные формы и методы, в том числе консультирование, работа над текстами, нормативными документами, подготовка к проведению круглого стола, подготовка реферата, презентации.

На каждой практической работе используется дискуссия. Дискуссия – от латинского «discussion» (рассмотрение, исследование) – способ организации совместной деятельности с целью интенсификации процесса принятия решения в группе. Основные правила проведения дискуссии:

- Обсуждается проблема, а не человек, её недостатки и особенности.
- Атмосфера общения должна быть доброжелательной
- Все участники общения имеют одинаковое право высказываться
- Каждый выступающий начинает свою речь с нескольких слов о достоинствах и положительных моментах выступления своего предшественника и т.д.

Последнее практическое занятие проводится в форме «круглого стола».

«Круглый стол» (КС) - наиболее актуальная и распространенная в образовательной практике форма проведения дискуссии.

Главное значение в этом случае дискуссии, - не только всесторонне и глубоко решить проблему, но и побудить участников задуматься над ней, осуществить пересмотр своих убеждений и представлений, уточнить и определить свою позицию, научиться аргументировано отстаивать собственную точку зрения.

Еще одна форма самостоятельной работы – тестирование. Тесты помогут студентам в

оценивании собственных знаний, различных ситуаций, в определении собственного отношения и своего места в профессиональной деятельности, создадут почву для размышления и возможность самосовершенствования.

Технология контекстного обучения. Моделируется предметное и социальное содержание будущей профессиональной деятельности специалиста, а усвоение им абстрактных знаний как знаковых систем положено на канву этой деятельности. В контекстном обучении учебные предметы представлены в форме деятельности учебной, учебно-профессиональной, квазипрофессиональной, благодаря чему, обучающийся с самого начала вводится в неё. Вся система форм, методов и средств контекстного обучения направлена на включение всего потенциала активности обучающихся – от восприятия до способности активно принимать совместные решения, причем активность носит как индивидуальный, так и коллективный характер, что обуславливает формирование деловых и нравственных качеств личности будущих специалистов. Усвоение знаний обучающимися в контексте разрешения ими будущих профессиональных ситуаций обеспечивает превращение теоретической информации из учебной в средство профессиональной деятельности. Логическим центром педагогического процесса в знаково-контекстном обучении оказывается развивающаяся личность будущего специалиста, а сам учебно-воспитательный процесс в модельной форме отражает сущность процессов, происходящих в науке, на производстве и в обществе.

Решение практических задач – это один из наиболее эффективных и распространенных методов организации познавательной деятельности студентов, развивает способность к анализу профессиональных задач. Наибольший образовательный эффект имеют практические задачи, которые отражают проблемный характер практических ситуаций. Решение таких ситуаций позволяет студентам осмыслить ситуации, требующие от управленца принятия неотложных решений, не выходя за пределы своих должностных обязанностей и не нарушая прав участников образовательного процесса. Сталкиваясь с проблемной ситуацией, студент должен определить: есть ли в ней проблема и в чем она состоит, определить своё отношение к ситуации, предложить варианты решения проблемы. Работа с проблемными ситуациями по формированию профессиональной компетентности будущих руководителей образовательных организаций, как правило, проводится в малых группах (3-5 человек). Формированию навыков использования теоретических знаний в интерпретации ситуаций, связанных с учебной деятельностью обучающихся, способствует подготовка ситуаций слушателями одной малой группы для слушателей другой группы. Содержание проблемных ситуаций должно отражать проблемы, актуальные для профессиональной деятельности управленца. Разбор проблемных ситуаций проводится в группах, затем варианты решения обсуждаются всеми студентами.

Решение ситуативных задач. Студентам предлагается текст с подробным описанием сложившейся в управляемой ими организации ситуации или задача, требующая решения, иногда в тексте описываются осуществленные руководителем действия, и требуется проанализировать их правомерность. Но чаще всего студент должен осуществить какие-либо процедуры, связанные с аналитической деятельностью: систематизировать проблемы, ранжировать их, произвести расчеты, осуществить сравнительные действия и т.д. – и только затем принимать решение. Целями применения ситуативных задач являются усвоение знаний и приобретение профессиональных навыков и умений на основе деятельности в условиях, приближенных к реальной практике.

Для ситуативных задач не является обязательным или непрямым наличие четко сформулированного вопроса. Ситуативная задача может не иметь однозначного решения. Ситуация, лежащая в основе задачи, может предполагать множество решений, более или менее близких к оптимальному. Многообразие вариантов возможных решений, принятых магистрантами, используется в дискуссии для анализа и оценки различных подходов к решению. Встречаются ситуативные задачи, у которых вообще нет решения, снимающего проблему, тогда решением считается установление противоречий, определение направленности необходимых действий в сложившейся обстановке.

Коучинг. Сущность коучинга состоит в том, чтобы разблокировать потенциал человека и повысить эффективность его деятельности (Тимоти Гэллвэй). Утвердившись в мире бизнеса, коучинг быстро распространился на другие профессиональные сферы, в том числе и на сферу образования. Основная задача коучинга – организовать эффективный процесс самостоятельного достижения стоящих перед человеком целей и задач, включая

профессиональное и личностное развитие, необходимое для достижения данных целей. Коучинг занимает специфическое место среди методов профессионального развития и в первую очередь предназначен для адаптации человека к конкретным задачам и условиям его профессиональной научно-исследовательской деятельности. Технология collaboration, предполагает совместную работу преподавателя и студента в удаленном режиме. В ходе реализации данной технологии предполагается активная работа в электронных средах.

Разработчик/группа разработчиков: Леонтьева Оксана Валентиновна доцент

**Рассмотрена на заседании кафедры
(протокол от 31.08.2018 г. № 1)**