

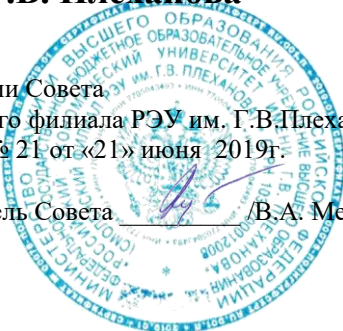
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Одобрена
на заседании Совета
Смоленского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
протокол № 21 от «21» июня 2019г.

Председатель Совета  В.А. Мельников/



Центр дополнительного образования, практики и профессиональной
ориентации

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

**«Формирование современных концепций, методик и технологий
общественного питания под влиянием традиций культуры питания народов
мира: теория и методика преподавания дисциплин в условиях реализации
ФГОС»**

(название программы)

Цель программы сформировать профессиональные компетенции в сфере формирования современных концепций, методик и технологий общественного питания под влиянием традиций культуры питания народов мира.

Задачи:

- формирование готовности выполнять профессиональные обязанности по управлению текущей финансово-хозяйственной деятельностью хозяйствующих субъектов, разрабатывать финансовые планы и совершенствовать деятельность предприятий и организаций;
- развитие управленческих способностей и личностных качеств студентов, необходимых в формировании корпоративной культуры и определении стратегии развития организации, а также - органов государственного и муниципального управления.

Формы контроля

Текущий контроль осуществляется лектором и преподавателем, ведущим практические занятия, в соответствии с тематическим планом.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме **зачета**.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программы повышения квалификации «Формирование современных концепций, методик и технологий общественного питания под влиянием традиций культуры питания народов мира: теория и методика преподавания дисциплин в условиях реализации ФГОС»

№ п/п	Наименование разделов и тем	Аудиторные занятия, ч			Самостоятельная работа, ч	Вид контроля	
		Всего	Лекции	Практические и семинарские занятия		зачет	экзамен
1	Теория и методика преподавания дисциплин в условиях реализации ФГОС	12	6	4	2	+	
2	Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры и туристских ресурсов	10	4	4	2	+	
3	Исторический путь развития традиций питания славянских народов	8	4		4	+	
4	Национальные особенности традиций и культур питания народов мира	4	2		2	+	
5	Итоговая аттестация	2		2			+
	Итого	36	16	10	10		

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Информационные технологии : учебник / А.А. Хлебников. – М. : КноРус, 2018. – 465 с. – Текст : электронный // ЭБС BOOK.ru – URL: <https://book.ru/book/927689> (дата обращения: 23.07.2020). – Режим доступа: по подписке.

2. Системы управления технологическими процессами и информационные технологии : учебное пособие для вузов / В. В. Троценко, В. К. Федоров, А. И. Забудский, В. В. Комендантов. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2020. – 136 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-09938-6. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт. – URL: <https://urait.ru/bcode/454172> (дата обращения: 24.07.2020). – Режим доступа: по подписке.

3. Химия : учебник для вузов / Ю. А. Лебедев, Г. Н. Фадеев, А. М. Голубев, В. Н. Шаповал ; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2020. – 435 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-02453-1. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт. – URL: <https://urait.ru/bcode/450175> (дата обращения: 24.07.2020). – Режим доступа: по подписке.

4. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. – 2-е изд. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. – 496 с. – ISBN 978-5-394-03527-2. – Текст : электронный // ЭБС Znanium.com. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474> (дата обращения: 23.07.2020). – Режим доступа: по подписке.

5. Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для вузов / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. – Москва : Юрайт, 2020. – 305 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-04184-2. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт. – URL: <https://urait.ru/bcode/450097> (дата обращения: 24.07.2020). – Режим доступа: по подписке.

6. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. – Москва : Дашков и К, 2018. – 144 с. – ISBN 978-5-394-00699-9. – Текст : электронный // ЭБС Znanium.com. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/430289> (дата обращения: 23.07.2020). – Режим доступа: по подписке.