

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.01 ЭТНОКОНФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЦЕННОСТИ

Направление подготовки (специальность) 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки (специализация) Технология и организация общественного питания

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения очная

1. Цели освоения дисциплины

является формирование представлений о религии как о сфере духовной жизни человека и общества в целом, знакомство с основными мировыми религиями и конфессиями и их ценностями и развитие самостоятельности и творческого подхода к решению собственных мировоззренческих и профессиональных вопросов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ФТД.01 Этноконфессиональные ценности относится к факультативным дисциплинам ОПОП. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Этноконфессиональные ценности» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОПК-3	История пищевых производств
ПК-3	Современные аспекты производства продуктов детского питания Технология продуктов питания специализированного назначения Физиология питания История пищевых производств

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОПК-3	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПК-3	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы Производственная технологическая практика

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1 Определяет и оценивает последствия возможных решений использования современных методов и разработки новых технологических решений на качество	<i>Знать:</i> исторические последствия возможных решений использование современных методов и разработки новых технологических решений на качество и безопасность <i>Уметь:</i> владеть историческими последствиями возможных современных решений использование методов разработки технологических решений

		<i>Владеть:</i> историческими моментами технологических процессов, влияющих на производство, качество и безопасность продуктов питания
	ОПК-3.2 Критически оценивает эффективность разработки новых технологических решений относительно полученного результата.	<i>Знать:</i> факторы, влияющие на эффективность разработки технологических операций для получения конкретного результата <i>Уметь:</i> владеть технологическими процессами для производства новых продуктов питания и сырья <i>Владеть:</i> технологическими решениями для анализа качества полученной продукции и сырья
	ОПК-3.3 Понимает важность разработки новых технологических решений и риски, связанные с качеством	<i>Знать:</i> разработок новых технологических решений связанных с качеством и производством продукции <i>Уметь:</i> владеть технологическими решениями качества продуктов питания <i>Владеть:</i> современными методиками определения качества и безопасности продуктов питания
ПК-3 Способен устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса	ПК-3 .1 Находит и использует необходимую информацию о приоритетных направлениях управления и планирования производственным процессом	<i>Знать:</i> информацию в области производства продуктов питания <i>Уметь:</i> планировать эффективную систему контроля производственного контроля <i>Владеть:</i> технологическими процессами в области производства продуктов питания

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины ФТД.01 Этноконфессиональные ценности составляет 2 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (72 академических часов), распределение объёма дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на

самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Семестр №3	
			КР	СР
Лекции (Л)	16		16	
Лабораторные работы (ЛР)				
Практические занятия (ПЗ)	14		14	
Семинары(С)				
Курсовое проектирование (КП)				
Самостоятельная работа		40		40
Промежуточная аттестация	2		2	
Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Зачёт	
Всего	32	40	32	40

5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины

Наименование тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы								Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции		
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельное изучение	вопросов		подготовка к занятиям	Промежуточная аттестация
Тема 1. Этноконфессиональные ценности и их роль в обществе	3	2		2					4	2		ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПК-3.1
Тема 2. Ценностные ориентации православия	3	2		2					4	2		ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПК-3.1
Тема 3. Формирование ценностей в иудаизме	3	2		2					4	2		ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3,

											ПК-3 .1
Тема 4. Основопологающие ценности буддизма	3	2		2				4	2		ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПК-3 .1
Тема 5. Возникновение христианства и его ценностей	3	2		2				4	2		ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПК-3 .1
Тема 6. Основные ценности католицизма и протестантизма	3	2		2				4	2		ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПК-3 .1
Тема 7. Место и роль религиозных объединений в мире	3	2						4			ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПК-3 .1
Тема 8. Религия и политика. Конфессиональная политика Оренбуржья	3	2		2							ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПК-3 .1
Тема 9. Промежуточная аттестация	3										ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПК-3 .1
Контактная работа	3	16		14						2	х
Самостоятельная работа	3							28	12		х
Объем дисциплины в семестре	3	16		14				28	12	2	х
Всего по дисциплине		16		14				28	12	2	

5.2. Темы курсовых работ (проектов)

Не предусмотрено учебным планом

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

Не предусмотрено учебным планом

5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
1	Этноконфессиональные ценности и их роль в обществе	1. Ненасилие - нравственная основа социально-политической деятельности. 2. Толерантность - веление времени.	4
2	Ценностные ориентации православия	1. Христианские ценности: бескорыстие, самоотверженность, милосердие. 2. Понятие религиозной морали.	4
3	Формирование ценностей в иудаизме	1. Ценность человеческой личности в иудаизме. 2. Истоки морали и её соотношение с религией.	4
4	Основопологающие ценности буддизма	1. Нравственность как средство достижения развития мудрости. 2. Традиция свободомыслия.	4

5	Возникновение христианства и его ценностей	1. Идея человеколюбия в морально-нравственной концепции Христа. 2. Всемирное религиозное и культурное значение Библии.	4
6	Основные ценности католицизма и протестантизма	1. Моральное оправдание богатства как признание заслуг верующего в католицизме. 2. Неохристианские религии.	4
7	Место и роль религиозных объединений в мире	1. Современные нетрадиционные культы 2. Феномен новых религий.	4
Всего			28

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Гладкий, Ю. Н. Регионоведение : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Гладкий, А. И. Чистобаев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 393 с.

2. Миронов, Б. Н. Историческая социология России в 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / Б. Н. Миронов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 274 с.

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Дмитриев, В. В. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Дмитриев, Л. Д. Дымченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 223 с.

2. Элбакян, Е. С. История религий : учебник для вузов / Е. С. Элбакян. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 257 с.

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины тематическое содержание дисциплины

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине

Тематические и демонстрационные материалы, справочная литература, переносные проектор и экран

7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)
2. MS Office


7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Консультант + .
2. Гарант .

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 14.08.2020 г. № 1028)


Разработал(и):

Доцент, к.с.-х.н.  Живодерова С.П.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 7 от 17.01.2024 г.

Зав. кафедрой  Яичкин В.Н.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол № 5 от 02.02.2024 г.

 Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств
Васильев И.В.