

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

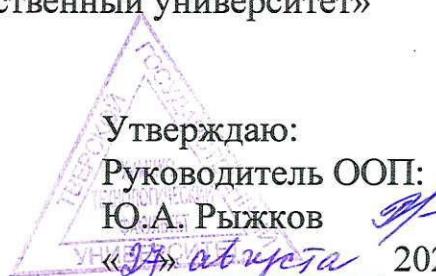
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич

Должность: врио ректора

Дата подписания: 06.06.2022 16:44:45

Уникальный программный ключ: ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»

69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08



Утверждаю:

Руководитель ООП:

Ю.А. Рыжков

«17 августа

2020 г.

## Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

### ПСИХОЛОГИЯ

Направление подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Для студентов 2 курса очной формы (2 курса заочной формы) обучения

Составитель:

к.психол.н. Сучкова О.В.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Сучкова О.В.' followed by a stylized signature.

Тверь, 2020

## **1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом**

Психология

## **2. Цели и задачи дисциплины**

Основной целью преподавания психологии является: введение в психологию как науку; изучение психических процессов, состояний и свойств личности; ориентировка в системе методов психологических исследований; формирование знаний о личностно-мотивационной сфере, а также формирование и развитие у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

- способности разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (**ОПК-2**)
- способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (**ПК-10**)

## **3. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата**

Учебная дисциплина «Психология» входит в базовую часть учебного плана. Модуля 3 к блоку. Дисциплины по выбору. Дисциплины формирующие ПК- компетенции учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий».

## **4. Объем дисциплины:**

Очная форма обучения: составляет 3 зачетные единицы, 108 часов, **в том числе контактная работа:** лекции 18 часов, практические занятия 36 часов, лабораторные работы 0 часов, **самостоятельная работа: 54 часов.**

Заочная форма обучения: составляет 3 зачетные единицы, 108 часов, **в том числе контактная работа:** лекции 4 часов, практические занятия 4 часов, лабораторные работы 0 часов, **самостоятельная работа: 96 часов + 4 часа контроль.**

**По переходному плану заочная форма обучения:** 3 зачетные единицы, 108 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 6 часа, практические занятия 4 часов, самостоятельная работа 94 часа + 4 часа (контроль).

## **5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
способности разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья ( <b>ОПК-2</b> )	<p><b>Владеть:</b> и различать основные виды психических процессов; самостоятельно работать с научной психологической литературой; осуществлять познавательно-исследовательскую деятельность, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>Уметь:</b> применять психологические знания для научного подхода к практической деятельности; составлять психологическую характеристику личности;</p> <p><b>Знать:</b> предмет, задачи, методы общей психологии; отрасли психологии; основные психологические школы зарубежной и отечественной психологии; современные тенденции развития психологии; особенности психологии как науки о</p>

	функционировании и строении психического отражения реальности; теоретические основы деятельности; индивидуально-психологические особенности человека; особенности функционирования и строения эмоционально-волевой сферы; основные характеристики психических познавательных процессов личности;
-способности организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения ( <b>ПК-10</b> )	<b>Владеть:</b> основами организации производства и эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений; <b>Уметь:</b> управлять работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии; <b>Знать:</b> методы мотивации работников производства

#### **6. Форма промежуточной аттестации**

- очная форма: зачет в 3 семестре;
- заочная форма: зачет на 2 курсе.
- заочная форма (переходный период): зачет на 2-ом курсе

#### **7. Язык преподавания** русский.