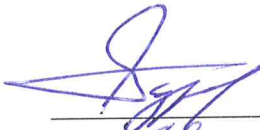


Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический
университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

п. 4 и п. 3 (с учетом п. 6а)


« 28 » 09

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР
А.В. Бурмистров
2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине Б1. Б. 5 «Философия»

Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль подготовки Технология мяса и мясных продуктов;
Технология молока и молочных продуктов

Степень выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Институт, факультет ИППБТ, ФПТ

Кафедра-разработчик рабочей программы ФИН

Курс, семестр 2, 3

	Часы	Зачетные единицы
Лекции	18	0,5
Практические занятия	36	1
Самостоятельная работа	9	0,25
Форма аттестации - экзамен	45	1,25
Всего	108	3

Казань, 2018 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования № 199 от 12.03.2015г., по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» на основании учебного плана набора обучающихся 2018г. (примерная программа по дисциплине отсутствует).

Разработчик программы:

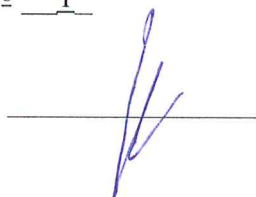
Доцент кафедры ФИН



В.А. Ахтямова

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ФИН, протокол от 11.09. 2018 г. № 1

Зав. кафедрой ФИН



В.И. Курашов

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания методической комиссии ФПТ от 06.09. 2018 г. № 1

Председатель комиссии, профессор

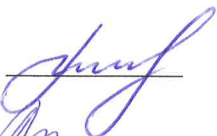


А.С. Сироткин

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания методической комиссии ФСТС ИУИ от 14.09. 2018г. № 1

Председатель комиссии, профессор



Н.И. Валеева

Начальник УМЦ



Л.А. Китаева

1. Цели освоения дисциплины «Философия»:

- сформировать представление о философии как способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования;
- развить представление о своеобразии философского миропонимания, месте и роли философии в культуре, ее значении в обосновании бытия мира и человека, смысла его жизни;
- выработать стремление к самосозиданию (самосовершенствованию), являющимся и жизненной целью, и вечной проблемой человеческого бытия.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Философия» относится к базовой части ОП и формирует у бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Философия» бакалавр по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

- а) общеобразовательный курс общественных наук,
- б) общеобразовательный курс гуманитарных наук,
- в) общеобразовательный курс естественных наук.

Дисциплина «Философия» является предшествующей и необходима для успешного усвоения последующих дисциплин:

- а) Экономика (Б1.Б.4).

Знания, полученные при изучении дисциплины «Философия», могут быть использованы при прохождении практик (учебной, производственной, преддипломной) и выполнении выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

- ОК-1: способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;
- ОК-2: способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;
- ОК-6: - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

1) Знать:

-предмет философии, место и роль философии в культуре, основные направления, школы философии и этапы ее исторического развития, структуру философского знания;

5. Содержание лекционных занятий по темам

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Краткое содержание	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	6
1.1	Философия и круг её проблем	2	Структура философского знания	Понятие и предмет философии. Основной вопрос философии. Проблемы философии.	ОК-1, ОК-2, ОК-6
1.2	Философия и круг её проблем.	2	Уровни организации философского знания	Функции философии. Место философии в системе наук. Организация философского знания.	ОК-1, ОК-2, ОК-6
2.1	История философии	2	Механистическая картина мира	Становление МКМ. Основные периоды становления МКМ. Гео- и гелиоцентризм в МКМ. Система и метод Ф. Бэкона. Система и метод Р.Декарта.	ОК-1, ОК-2, ОК-6
2.2	История философии	2	Диалектика	Система и метод Г. Гегеля. Законы диалектики. Категории диалектики.	ОК-1, ОК-2, ОК-6
3.1	Теория познания	2	Эволюционизм и революционизм	Три теории познания: метафизика, диалектика, синергетика	ОК-1, ОК-2, ОК-6
3.2	Теория познания	2	Структура и уровни организации познания	Научная картина мира. Сущность процесса познания. Основные виды практической деятельности. Понятие истины. Критерии истины. Структура НП. Основные особенности НП. Уровни НП.	ОК-1, ОК-2, ОК-6
4	Онтология	2	Материя и её атрибуты	Понятие бытия. Уровни бытия. Основные концепции бытия. Материализм, идеализм и их разновидности. Материя, движение, пространство и время как основные характеристики бытия.	ОК-1, ОК-2, ОК-6

1	2	3	4	5	6
5	Антропология	2	Концепции сознания.	Основные философские подходы к сознанию. Происхождение и сущность сознания. Теории происхождения человека	ОК-1, ОК-2, ОК-6
6	Социальная философия	2	Общество	Основной вопрос социальной философии. Основные философские подходы к обществу. Общественное бытие и общественное сознание. Формационный подход. Цивилизационный подход	ОК-1, ОК-2, ОК-6

6. Содержание семинарских, практических занятий (лабораторного практикума)

Цель проведения семинарских занятий – освоение лекционного материала и выработка определенных умений, связанных с анализированием взаимосвязей различных типов культур и направлений научно-технического прогресса; оцениванием значимости влияния различных картин мира на развитие человеческой цивилизации и понимание истории технологии как основы для совершенствования современных технологий.

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема семинара,	Формируемые компетенции
1	Философия и круг её проблем	4	Структура философского знания	ОК-1, ОК-2, ОК-6
	Философия и круг её проблем	4	Уровни организации философского знания	ОК-1, ОК-2, ОК-6
2	История философии	4	Механистическая картина мира	ОК-1, ОК-2, ОК-6
	История философии	4	Диалектика	ОК-1, ОК-2, ОК-6
3	Теория познания	4	Эволюционизм и революционизм	ОК-1, ОК-2, ОК-6
	Теория познания	4	Структура и уровни организации познания	ОК-1, ОК-2, ОК-6
4	Онтология	4	Материя и её атрибуты	ОК-1, ОК-2, ОК-6
5	Антропология	4	Концепции сознания	ОК-1, ОК-2, ОК-6
6	Социальная философия	4	Общество	ОК-1, ОК-2, ОК-6

7. Содержание лабораторных занятий

Проведение лабораторных работ планом не предусмотрено.

8. Самостоятельная работа бакалавра

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1	Основные типы мировоззрения, формирование научного знания, приемов, методов и средств изучения.	2	Реферат, доклад	ОК-1 ОК-2 ОК-6
2	История русской философии. Просветительская философская мысль в России.	2	Реферат, доклад	ОК-1 ОК-2 ОК-6
3	Философское учение о бытии. Онтология – учение о бытии. Виды бытия, формы бытия, категории человеческого бытия.	2	Реферат, доклад	ОК-1 ОК-2 ОК-6
4	Философские теории развития. Метафизика, диалектика, синергетика.	1	Реферат, доклад	ОК-1 ОК-2 ОК-6

1	2	3	4	5
5	Основы философского анализа общества. Эпохи и цивилизации.	1	Реферат, доклад	ОК-1 ОК-2 ОК-6
6	Проблема человека. Творчество и интуиция. Проблема критериев истинности, или объективности знания. Социокультурные контексты формирования знания. Критерии научности знания. Сходства и различия в религиозном, философском и научном знании. Рациональное и иррациональное в познании. Проблема демаркации научного и ненаучного знания.	1	Реферат, доклад	ОК-1 ОК-2 ОК-6

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности студентов в рамках дисциплины философия используется рейтинговая система. Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в положении о балльно-рейтинговой системе студентов.

При изучении дисциплины предусматривается выполнение реферата, двух докладов и двух контрольных работ. За эти контрольные точки студент может получить (см. таблицу):

Оценочные средства	Кол-во	Min, баллов	Max, баллов
Реферат	1	6	10
Доклад	2	12	20
Контрольная работа	2	18	30
Экзамен		24	40
Итого:		60	100

10. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

10.1. Основная литература

Основные источники информации	Кол-во экз. *
1. Философия в вопросах и ответах: учебное пособие для подготовки к экзаменам / В.И. Курашов, В.А. Ахтямова, Е.А. Бугарчева [и др.]; под ред. В.И. Курашова, Г.Э. Шалагиной. – Казань: КНИТУ, 2016. – 141 с.	66 экз. в УНИЦ КНИТУ ЭБ КНИТУ http://ft.kstu.ru/ae/Kurashov-Filosofiya_v_voprosakh_i_otvetah.pdf Доступ с IP-адресов КНИТУ
2. Курашов В.И. Теоретическая, социальная и практическая философия: учебное пособие. - М.: Университетская книга, 2016. – 449 с.	300 экз. в УНИЦ КНИТУ
3. Свергузов А.Т. Философия : учебное пособие. - ; изд., перераб. И доп. – Казань, КНИТУ, 2016. – 171с.	66 экз. в УНИЦ КНИТУ ЭБ УНИЦ http://ft.kstu.ru/ft/Sverguzov-Filosofiya.PDF Доступ с IP-адресов КНИТУ

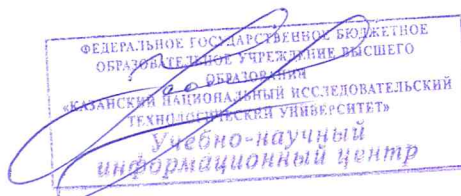
10.2. Дополнительная литература

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
1. Горелов А.А. Философия: учебное пособие. – М.: КноРус, 2016. – 320с.	ЭБС «Book.ru» http://www.book.ru/book/920614 Доступ с любой точки интернет после регистрации с IP-адресов КНИТУ
2. Хрусталеv Ю.М. Основы философии : учебник. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2017. – 304с.	Электронный каталог УНИЦ КНИТУ http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970441497.html . Доступ с любой точки интернет после регистрации с IP-адресов КНИТУ
3. Момджян К.Х. Социальная философия. Деятельностный подход к анализу человека, общества, истории. Часть I : учебник – М.: Издательство МГУ, 2013. – 400с	Электронный каталог УНИЦ КНИТУ http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785211063389.html Доступ с любой точки интернет после регистрации с IP-адресов КНИТУ

10.3. Электронные источники информации

1. Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
2. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: <http://ruslan.kstu.ru>
3. ЭБС Znanium.com <http://znanium.com>
4. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com>

Согласовано:
Зав. сектором ОКУФ



11. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и итоговой (государственной итоговой) аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

В качестве материально-технического обеспечения дисциплины используются мультимедийные средства; наборы слайдов и видеофильмов; рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет; рабочие места студентов, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет.

13. Образовательные технологии

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах 9 часов в учебном процессе составляет 16 % аудиторных занятий.

Основные интерактивные формы проведения учебных занятий:

- творческие задания;
- работа в малых группах;
- дискуссия;
- обучающие игры (ролевые игры, имитации, деловые игры и образовательные игры);
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция–дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция- пресс-конференция, мини-лекция);
- эвристическая беседа;
- использование общественных ресурсов, социальные проекты и другие внеаудиторные методы обучения, например просмотр и обсуждение видеофильмов, экскурсии, приглашение специалиста, спектакли, выставки;
- системы дистанционного обучения;
- обсуждение и разрешение проблем («мозговой штурм», ПОПС).