**Аннотация дисциплины «Основы конфликтологии»**

по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Цель дисциплины – формирование у студентов конфликтологической компетентности на основе систематизированных знаний в области конфликтов, о путях и средствах урегулирования конфликтов; формирование понимания психологических факторов, влияющих на бесконфликтные межличностные взаимоотношения.

Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной |
| 1. | ОК-6 - Способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия |
| 2. | ОК-7 - Способность к самоорганизации и самообразованию |

Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану

|  |  |
| --- | --- |
| Вид занятий | Форма обучения |
| очная |
| полная |
| 1. Аудиторные занятия, всего | 36 |
| в том числе:  1.1. Лекции | 18 |
| 1.2. Лабораторные работы |  |
| 1.3. Практические (семинарские) занятия | 18 |
| 2. Самостоятельная работа, часов | 36 |
| Всего часов (стр. 1 + стр. 2) | 72 |
| Общая трудоемкость зачетных единиц | 2 |

Форма промежуточной аттестации зачет.

Перечень изучаемых тем:

1. Конфликтология: предмет, задачи, история возникновения, методы исследования.
2. Конфликт: сущность, основные структурные характеристики. Динамика конфликта.
3. Классификация конфликтов. Причины конфликтов и типы конфликтных личностей.
4. Стратегии поведения в конфликтной ситуации.
5. Управление конфликтом.
6. Особенности поведения в конфликтной ситуации.
7. Внутриличностные, семейный и производственные конфликты.
8. Стрессы и стрессоустойчивость в конфликтной ситуации.