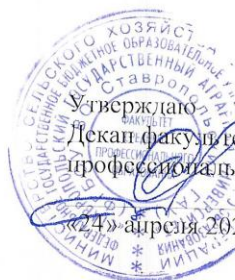


ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Принято  
Учебно-методической комиссией  
факультета среднего  
профессионального образования  
Протокол № 7 от «24» апреля 2023г.



Утверждаю  
Декан факультета среднего  
профессионального образования  
Гаврилова О.С.  
«24» апреля 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА ПО ВЫБОРУ**

**ДУПКВ.02 Введение в специальность**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности среднего профессионального образования

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**базовый уровень подготовки**


Профиль получаемого профессионального образования:  
**Социально-экономический**

Квалификация выпускника  
**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения  
**очная**

Ставрополь, 2023

Рассмотрена и одобрена  
на заседании цикловой комиссии  
общеобразовательных и гуманитарных  
дисциплин


Протокол №6 от 12 апреля 2023 г.  
председатель цикловой комиссии  
 /Иванова И.Н.  
подпись ФИО

Рабочая программа предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с социально-экономическим профилем получаемого профессионального образования.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565

Разработчик:

Моргунова А.В., преподаватель учебно-методического отдела  
факультета среднего профессионального образования



## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ДУП.01 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (ПРОФЕССИЮ)</b>	<b>4</b>
1.1 Цели предмета	4
1.2 Общая характеристика учебного предмета	5
1.3 Место предмета в учебном плане	6
1.4 Результаты освоения учебного предмета – личностные, метапредметные, предметные	6
1.5 Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета	8
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ДУП.01 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (ПРОФЕССИЮ)</b>	<b>9</b>
2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы	9
2.2 Тематический план и содержание предмета	10
<b>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b>	<b>21</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ДУП.01 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (ПРОФЕССИЮ)</b>	<b>24</b>
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	25
4.2 Информационное обеспечение обучения	26
4.3 Особенности реализации предмета для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	28
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ДУП.01 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (ПРОФЕССИЮ)</b>	<b>29</b>

# **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ДУП.01 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (ПРОФЕССИЮ)**

Программа дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в специальность (профессию) предназначена для изучения студентами 1 курса специальности среднего профессионального образования социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования.

## **1.1. Цели предмета**

Содержание программы дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в специальность (профессию) направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся представлений о роли информационных ресурсов и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования информационных ресурсов при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных ресурсов в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и глобальных информационных ресурсов в глобальных сетях;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием ИКТ, средств образовательных и социальных коммуникаций;
- выбирать и применять на практике методы исследовательской работы;
- оформлять и защищать учебно-исследовательские работы (реферат, курсовую и выпускную квалификационную работу);
- изучить требования к уровню подготовки специалиста в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности;
- изучить организацию и обеспечение образовательного процесса;
- изучить формы и методы самостоятельной работы;
- изучить основы информационной культуры студента;
- уметь использовать знания дисциплины «Введение в специальность» в процессе освоения специальности.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Программа дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в специальность (профессию) в профессиональной деятельности определяет содержание учебного материала, в ней отражена последовательность его изучения, распределение учебных часов по темам и разделам, тематика рефератов (докладов), индивидуальных проектов, самостоятельных работ с учетом специфики программы подготовки специалистов среднего звена специальности среднего профессионального образования социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **1.2. Общая характеристика дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в специальность (профессию).**

Одной из характеристик современного общества является использование информационных ресурсов, средств ИКТ во всех сферах жизнедеятельности человека. Поэтому перед образованием, в том числе профессиональным, стоит проблема формирования информационной компетентности специалиста (способности индивида решать учебные, бытовые, профессиональные задачи с использованием информационных и коммуникационных технологий), обеспечивающей его конкурентоспособность на рынке труда.

При освоении специальности социально-экономического профиля профессионального образования дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в специальность (профессию). В профессиональной деятельности изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с углубленным освоением отдельных тем с учетом специфики осваиваемой специальности.

Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения студентами, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной работы студентов.

Дополнительный учебный предмет ДУП.01 Введение в специальность (профессию) включает следующие разделы:

- «Информационная деятельность человека»;
- «Основы информационной культуры студента»;
- «Изучение Закона Российской Федерации «Об образовании»»;
- «Квалификационная характеристика выпускника»;
- «Организация учебного процесса по специальности»;
- «Организация самостоятельной работы студента»;
- «История развития общественного питания»;
- «Основные виды нормативно-технической документации, термины и определения, применяемые в общественном питании»;

- «Ознакомление с организационной структурой производства на предприятиях общественного питания»;
- «Квалификационный состав и функциональные обязанности работников производственной и торговой групп».

Содержание учебного предмета позволяет реализовать разноуровневое изучение дисциплины для различных профилей профессионального образования и обеспечить связь с другими образовательными областями, учесть возрастные особенности обучающихся, выбрать различные пути изучения материала.

Изучение дополнительного учебного предмета на базовом уровне предусматривает освоение учебного материала всеми обучающимися в целях комплексного продвижения студентов в дальнейшей учебной деятельности. Особое внимание при этом уделяется изучению практико-ориентированного учебного материала, способствующего формированию у студентов общей информационной компетентности, готовности к комплексному использованию инструментов информационной деятельности.

Освоение дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в специальность (профессию). В профессиональной деятельности, учитывающей специфику осваиваемых специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, предполагает углубленное изучение отдельных тем, активное использование различных средств ИКТ, увеличение практических занятий, различных видов самостоятельной работы, направленных на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности с использованием ИКТ.

При организации практических занятий и внеаудиторной работы необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, в учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов. Это способствует формированию у студентов умений самостоятельно и избирательно применять различные программные средства ИКТ, а также дополнительное цифровое оборудование (принтеры, графические планшеты, цифровые камеры, сканеры и др.), пользоваться комплексными способами обработки и предоставления информации.

Изучение дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в специальность (профессию). В профессиональной деятельности завершается подведением итогов в форме комплексного дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

### **1.3 Место предмета в учебном плане**

Дополнительная учебная дисциплина ДУП.01 Введение в специальность (профессию). В профессиональной деятельности входит в состав дополнительных учебных предметов ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования,

дополнительный учебный предмет ДУП.01 Введение в специальность (профессию). В профессиональной деятельности изучается в дополнительном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

#### **1.4. Результаты освоения дополнительного учебного предмета – личностные, метапредметные, предметные**

Освоение содержания дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в специальность (профессию). В профессиональной деятельности учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественных информационных ресурсов в мировой индустрии информационных технологий;

- осознание своего места в информационном обществе;

- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- умение использовать достижения современных информационных ресурсов для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

метапредметных:

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

– использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

– умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

– умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

– сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

– владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

– использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

– владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

– владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

– сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

– сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

– сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

– понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

– применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, правил личной безопасности и этики работы с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

### **1.5. Количество часов на освоение рабочей программы дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в специальность (профессию).**

Максимальная учебная нагрузка (всего) - 180 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 148 часов;



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

#### Информационные ресурсы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>180</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>148</i>
в том числе:	
Лекции, уроки	<i>74</i>
практические занятия, лабораторные занятия	<i>74</i>
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>32</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета</i>	

**2.2. Тематический план и содержание предмета  
ДУП.01 Введение в специальность (профессию).**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 1</b>	<b><i>Вводная часть</i></b>	<b>16</b>	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Цели и задачи изучения дисциплины. Связь дисциплины ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ с общеобразовательным циклом.	2	2
	Профессиональная деятельность специалистов в индустрии гостеприимства, обслуживания	2	1
	Молодые профессионалы, чемпионатная деятельность в компетенции	2	1
	Актуальные требования к персоналу гостиниц и иных средств размещения, служб оказывающих услуги питания	2	1
	<b>Практические занятия</b>	8	1
	Специфика профессии «Деловая игра, мой будущий бизнес»	2	1
	«Профессия повар, кондитер в современном обществе». Конкурсное задание для демонстрационного экзамена	4	1
	Обслуживающий персонал предприятий общественного питания.	2	1
<b>Раздел 2</b>	<b>Проектная деятельность</b>	<b>18</b>	
<b>Тема 2. Индивидуальные проекты</b>	Проект его структура и особенности. Оформление индивидуальных проектов, правильность работы с электронными ресурсами. Защита проектов, анализ проектной деятельности	<b>6</b>	1,2
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	Разбор тем для написания индивидуального проекта Актуальность написания проекта, оригинальность, новизна Защита индивидуальных проектов, требования, основные этапы Анализ проектной деятельности, подготовка к защите и сдачи проектов	6	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	Подготовить презентацию на тему: «Проектная деятельность»	6	

<b>Раздел 3</b>	<b>Нормативно правовая база</b>	<b>12</b>	
<b>Тема 3.</b> <i>Нормативно-технологическая документация</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>1,2</b>
	Нормативно-технологическая документация: ГОСТы, ОСТы и ТУ особенности для различных видов деятельности. Стандарты ПОП, технологические карты, технологические схемы	2	
	Виды профессиональной деятельности, регламентируемые ГОС СПО по специальности, циклы учебных дисциплин. Виды промежуточной и итоговой аттестации	2	
	Охрана труда на предприятиях предназначенных для пользования туристами, рабочих местах. Трудовой кодекс РФ	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	Нормативно-технологическая документация: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, ТТК	2	
	Профессиональная образовательная программа (ПОП) по специальности. Изучение ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения	2	
	Оформление журналов по ТБ на рабочем месте.	2	
<b>Раздел 4.</b>	<b>Этика общения, нормы поведения в трудовой деятельности</b>	<b>20</b>	
<b>Тема 4</b> Этика общения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	<b>1,2</b>
	Общее понятие об этике, психологии, общении, деловом общении, профессиональных отношения.	2	
	Профессиональная этика. Деловой этикет. Принципы делового этикета. Основные заповеди делового этикета. Обращение. Психологические аспекты общения	4	
	Конфликты в общении с клиентами, коллегами по работе	2	
	Стратегия поведения в конфликтных ситуациях. Сущность стратегий поведения в конфликте	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
	Общие принципы культуры поведения. Интерьер рабочего помещения. Деловая игра «Этика моей специальности» Значение эмоций и чувств в профессиональной деятельности. Внешние	10	

	<p>проявления эмоций.  Решение нестандартных ситуаций на рабочем месте при работе с посетителями  Правила поведения в конфликтах. Преодоление конфликтов.</p>		
<b>Раздел 5</b>	<b>Сервисная деятельность в профессии</b>	<b>12</b>	
<b>Тема 5</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>1,2</b>
Услуги сервиса	Основы теории услуг. Классификация услуг по принципам.	2	
	Сущность системы сервиса. Виды сервисной деятельности	2	
	Предоставление основных видов	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	Изучение маркетинга услуг в сервисе. Определение целевого сегмента Выявления видов сервисной деятельности, как источника удовлетворения потребностей человека Деловая игра «Составить вид услуг согласно заданию»	6	
<b>Раздел 6</b>	<b>Организация работы службы питания</b>	<b>36</b>	
<b>Тема 6</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	<b>1,2</b>
Организация службы питания	Характеристика службы питания. Роль службы питания в гостиничном комплексе. Должностные обязанности работников службы. Структура управления предприятиями питания гостиницы.	2	
	Организация питания в гостиницах. Основные условия питания : пансион, полупансион, «все включено», Европейский план, американский план.	2	
	Методы обслуживания. Характеристика методов обслуживания: «а парт», «табльдот», «а ля карт», буфетное обслуживание, шведский стол.	2	
	Виды завтраков. Европейский, континентальный, расширенный, американский, английский, поздний завтрак, завтрак с шампанским. Меню завтраков	2	
	Обслуживание питанием в номерах. Техника обслуживания в номерах, комплектование сервировочной тележки. Принятие заказа на обслуживание в номере.	2	
	Виды сервиса. Характеристика основных видов сервиса: французский,	2	

	немецкий, английский, русский. Преимущества, недостатки		
	Подготовка ресторанный зала к обслуживанию. Уборка помещений, расстановка мебели, получение и подготовка белья, посуды, приборов. Сервировка столов. Понятие «культура обслуживания», основные критерии качества обслуживания.	2	
	Безопасность и экологичность питания. Основные нормативные документы. Требования к сырью и продуктам.	2	
	Организация обслуживания питанием иностранных туристов. Виды иностранного туризма, классы туристических документов.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>	
	Меню, правила составления меню, особенности Составление меню согласно организации питания Решение ситуационных задач по обслуживанию потребителей Разбор рецептов входящих в состав завтрака в соответствии требований, анализ ТК Правила сервировки и подачи блюд при обслуживании в номере Деловая игра «Составления бизнес плана с учетом классификации сервисов» Эстетика интерьера, создание комфортных условий обслуживания. Разбор сырья согласно товароведной характеристики Способы подачи блюд в соответствии с типом мероприятия и контингентом	18	
<b>Раздел 7.</b>	<b>Организация обслуживания</b>		<b>22</b>
<b>Тема 7.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	<b>1,2,3</b>
Обслуживание	Торговые помещения организаций питания Столовая посуда, приборы, столовое белье Этапы организации обслуживания Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	10	
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	

	<p>Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия</p> <p>Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания</p> <p>Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство</p> <p>Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом</p> <p>Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи холодных блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания</p>	10	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Подготовить доклады на тему «Сервис и обслуживание»	2	
<b>Тема 7.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	1,2
Правила этикета и виды обслуживания	Правила этикета и нормы поведения за столом	6	
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных кейтеринг. Понятие кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	<b>Практические занятия</b>	6	
	Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	6	
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю		
<b>Раздел 8</b>	<b>Современные направления в индустрии гостеприимства</b>	8	
<b>Тема 8.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1,2
Индустрия гостеприимства	Общая характеристика современного состояния мирового рынка индустрии гостеприимства. Современные проблемы индустрии гостеприимства. Перспективы развития индустрии гостеприимства	4	

	Индустрия гостеприимства в России в современных условиях: состояние, проблемы, перспективы.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	Внедрение в индустрию гостеприимства компьютерных технологий. Тенденции развития индустрии гостеприимства в России. Тенденции развития индустрии гостеприимства в Ставропольском крае	4	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа (подготовка рефератов, докладов, индивидуального проекта и др.)</b>	<b>24</b>	
	<b>Всего:</b>		<b>180</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	
<b>Тема 2.</b> Индивидуальные проекты	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть системой базовых знаний, отражающих вклад информационных ресурсов в формирование современной научной картины мира;</li> <li>- исследовать с помощью информационных моделей структуру и поведение объекта в соответствии с поставленной задачей;</li> <li>- выявлять проблемы жизнедеятельности человека в условиях информационной цивилизации и оценивать предлагаемые пути их разрешения;</li> <li>- использовать ссылки и цитирование источников информации;</li> <li>- использовать на практике базовые принципы организации и функционирования компьютерных сетей,</li> <li>- владеть нормами информационной этики и права,</li> <li>- соблюдать принципы обеспечения информационной безопасности, способы и средств обеспечения надёжного функционирования средств ИКТ;</li> </ul>
<b>Тема 3.</b> Нормативно-технологическая документация	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уметь ориентироваться на законодательство РФ в области образования;</li> <li>- уметь ориентироваться в новых учебных условиях;</li> <li>- использовать современные методы работы в информационном пространстве;</li> <li>знать законодательство РФ в области образования;</li> <li>- знать основные положения Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;</li> <li>- знать организацию образовательного процесса в Ставропольском государственном аграрном университете</li> </ul>
<b>Тема 4</b> Этика общения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать предоставленные начальные знания по специальности в учебном процессе;</li> <li>- основные этапы развития общественного питания как отрасли народного хозяйства;</li> <li>- современные тенденции развития общественного питания;</li> </ul>
<b>Тема 5</b> Услуги сервиса	
<b>Тема 6</b> Организация службы питания	
<b>Тема 7</b> Обслуживание	



<p><b>Тема 8.</b> Индустрия гостеприимства</p>	<p>- особенности организации работы предприятий общественного питания;  - личную гигиену и организацию рабочего места работника общественного питания;  - персонал предприятий общественного питания;  - ключевые понятия в сфере общественного питания</p>
--	---

### 3.1 Перечень вопросов для индивидуальных проектов

1. "Современные направления и тенденции в общественном питании"
2. "Проект по созданию семейного кафе для вегетарианцев (групповой)"
3. Проект по созданию детского ресторана (групповой)
4. «Способы и оборудование для тепловой кулинарной обработки. Комбинированные методы термообработки»
5. «Современные тенденции в кулинарии с использованием овощей»
6. «Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента»
7. «Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»
8. «Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд и кулинарных изделий»
9. Разработка меню спортивного питания
10. Разработка меню для людей с непереносимостью глютена.
11. «Знакомство с профессией повара-сушиста»
12. «Молекулярная кулинария»
13. «Учет и анализ готовой продукции в общепите»
14. «История возникновения и развитие профессии Повар, кондитер»
15. Разработка меню для людей страдающих сахарным диабетом
16. «Профессиональный стандарт индустрии питания»
17. «Нормативно-техническая документация в общественном питании»
18. «Виды и классификация предприятий общественного питания»
19. «Оценка степени востребованности профессии Повар, кондитер на региональном рынке труда»
20. «Технологическая и технико-технологическая карты как первичный учетный документ в общественном питании»
21. «Калькуляционная карта как первичный учетный документ в общественном питании»
22. «Роль профессии: «Поварское и кондитерское дело» в экономике страны, города»
23. «Профессиональная компетентность повара, кондитера»
24. «Фудтех как дорога в будущее для общепита»
25. «Современные тенденции в сфере общепита»
26. «SousVide- низкотемпературная кухня».
27. «Технология дегидрации Smokinggum»

28. Теория цвета и композиции в кулинарии.
29. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.
30. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Наличие учебного кабинета Информационных технологий в профессиональной деятельности

- рабочее место преподавателя,
- рабочие места для обучающихся;
- 14 рабочих станций, имеющих подключение к локальной и глобальной сети Internet,
- 28 посадочных мест,
- проектор Sanyo PLS-XU10,
- интерактивная доска SMART Board 690,
- выход в интернет

## 4.2 Информационное обеспечение обучения

### 4.2.1. Основные источники:

1. ЭБС «Znanium»: Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854763>
2. ЭБС «ЮРАИТ»: Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492647>
3. ЭБС «Znanium»: Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / СИ. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с. - ISBN 978-985-503-827-7. - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1055945>
4. ЭБС «ЮРАИТ»: Масалова, Ю. А. Маркетинг персонала : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. А. Масалова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 321 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15108-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496885>
5. ЭБС «ЮРАИТ»: Коргова, М. А. Менеджмент. Управление организацией : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. А. Коргова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12330-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/bcode/447359>
6. ЭБС «Лань»: Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — Режим доступа: <https://elanbook.com/book/119617>

### 4.2.2 Дополнительные источники:

1. ЭБС «ЮРАИТ»: Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/bcode/429037>
2. ЭБС «Znanium»: Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1001262>

#### 4.2.3 Интернет-ресурсы:

1. [www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).
2. [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
3. [www.intuit.ru/studies/courses](http://www.intuit.ru/studies/courses) (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).
4. [www.lms.iite.unesco.org](http://www.lms.iite.unesco.org) (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).
5. <http://ru.iite.unesco.org/publications> (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).
6. [www.megabook.ru](http://www.megabook.ru) (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).
7. [www.ict.edu.ru](http://www.ict.edu.ru) (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
8. [www.digital-edu.ru](http://www.digital-edu.ru) (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
9. [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
10. [www.freeschool.altlinux.ru](http://www.freeschool.altlinux.ru) (портал Свободного программного обеспечения).
11. [www.hear.altlinux.org/issues/textbooks](http://www.hear.altlinux.org/issues/textbooks) (учебники и пособия по Linux).
12. [www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice](http://www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice) (электронная книга «OpenOffice.org: Теория и практика»).

#### **4.3 Особенности реализации предмета для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для студентов с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета ([www.stgau.ru](http://www.stgau.ru)) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для студентов, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего студенту необходимую помощь;

обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа студента, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого студента;

2) для студентов с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для студентов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

3.5. Образование студентов с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими студентами, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность студентов с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

3.6. При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

3.7. С учетом особых потребностей студентов с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ДУП.01 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (ПРОФЕССИЮ).

Контроль и оценка результатов освоения дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в специальность (профессию). Осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий в форме: устного опроса, выполнения заданий на практических занятиях, решения ситуационных и практико-ориентированных задач, выполнения контрольных работ, выполнения тестовых заданий, а также проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Обоснованность выбора и точность представления о различных подходах к определению понятия «информация»</p> <p>Правильное распознавание и отличие информационных процессов в различных системах.</p> <p>Точное представление об информационных моделях, умение применять готовые информационные модели и приводить примеры автоматизированных систем управления.</p> <p>Обоснованность выбора и точность демонстрации использования информационных технологий для иллюстрации своей работы:</p> <p>Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов</p> <p>Обоснованность выбора и точность применения различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий. Точность соблюдения мер по</p>	<p>Содержание и объем материала, подлежащего проверке, определяется программой.</p> <p>Выявление полноты, прочности усвоения обучающимися теории и умение применять ее на практике в знакомых и незнакомых ситуациях.</p> <p>Учитываются показанные студентами знания и умения. Оценка зависит от наличия и характера погрешностей, допущенных обучающимися. Среди погрешностей выделяются ошибки и недочеты.</p> <p>Ошибкой считается погрешность, если она свидетельствует о том, что студент не овладел основными знаниями и (или) умениями, указанными в программе.</p> <p>Недочетами считаются погрешности, которые не привели к искажению смысла полученного</p> <p>Оценка ответа учащегося при устном и письменном опросах, а также при самостоятельной работе на ПК, проводится по</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме комплексного дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования</li> </ul> <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul>

<p>организации рабочего места, рациональное распределение времени при выполнении работ.  Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения.  Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы  Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения поставленных задач</p>	<p>пятибалльной системе.  Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи, которые свидетельствуют о высоком уровне владения информационными технологиями учащимся, за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные студенту дополнительно после выполнения им основных заданий.</p>	<p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
--	---	--