

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

Принято
Учебно-методической комиссией
института среднего
профессионального образования
Протокол № 2 от «07» сентября 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ДУПКВ.02 Введение в специальность

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

базовый уровень подготовки


Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

Квалификация выпускника
Техник - технолог

Форма обучения
очная

Ставрополь, 2023

Рассмотрена и одобрена
на заседании цикловой комиссии
общеобразовательных и гуманитарных
дисциплин

Протокол № 1 от «31» августа 2023г.
председатель цикловой комиссии
 / И.И. Иванова
подпись

Рабочая программа учебной дисциплины ДУПКВ.02 Введение в специальность разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ

Разработчик:

Верещак В.В., преподаватель
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность


подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ДУПКВ.02 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ	4
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	7
1.5 Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета	9
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ДУПКВ.02 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ	10
2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы	10
2.2 Тематический план и содержание предмета	11
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ	17
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ДУПКВ.02 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ	19
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	19
4.2 Информационное обеспечение обучения	20
4.3 Особенности реализации предмета для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ДУПКВ.02 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ	24

**Фонд оценочных средств учебной дисциплины
ДУПКВ.02 Введение в специальность**

по специальности среднего профессионального образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Профиль получаемого профессионального образования:
социально-экономический

Квалификация выпускника
техник-технолог

Форма обучения
очная

Ставрополь, 2024 год

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ДУПКВ.02 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

Программа дополнительного учебного предмета ДУПКВ.02 Введение в специальность предназначена для изучения студентами 1 курса специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 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 ДУПКВ.02 Введение в специальность направлено на достижение следующих целей:

в направлении личностного развития

- формирование личностного, профессионального, жизненного самоопределения;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- воспитание качеств личности, обеспечивающих социальную мобильность, способность принимать самостоятельные решения;
- формирование качеств мышления, необходимых для адаптации в современном информационном обществе;
- развитие интереса к творчеству, т.е. развитие творческого потенциала обучающегося, активизация его личностной позиции в образовательном процессе на основе приобретения субъективно новых знаний (т.е. самостоятельно получаемых знаний, являющихся новыми и лично значимыми для конкретного обучающегося);
- создание условий для формирования учебно-профессиональной самостоятельности обучающегося – будущего специалиста;
- развитие регулятивных, познавательных, коммуникативных универсальных учебных действий обучающегося;
- предоставление возможности обучающемуся продемонстрировать свои достижения в самостоятельном освоении избранной области;

в метапредметном направлении

- развитие целеполагания, планирования, выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации;
- умение структурировать знания;
- умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной и письменной формах;
- планирование сотрудничества в поиске и сборе информации;
- владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами языка;
- формирование общих способов интеллектуальной деятельности, являющихся основой познавательной культуры, значимой для различных сфер человеческой деятельности;

в предметном направлении

- Особенности самопознания;
- Виды письменных студенческих работ; правила составления плана; особенности рационального конспектирования; правила составления конспектов; алгоритм составления тезисов; структуру и требования к написанию реферата, доклада и сообщения; особенности написания курсовой и дипломной работа;
- Содержание, структуру и виды профессиональной компетентности техника-технолога.
- Характеристику профессиональной деятельности;
- Структуру и сущность самообразования.

- Оценивать свою целеустремленность; определять ближние, средние и дальние свои цели;
- Составлять план, тезисы, писать конспекты разных видов; писать реферат или доклад; составлять аннотации к курсовой работе и дипломной;
- Определять уровень наличия своих профессиональных компетенций, как будущего специалиста;
- Составлять индивидуальную программу самообразования.

Программа дополнительного учебного предмета ДУПКВ.02 Введение в специальность 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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2.Общая характеристика дополнительного учебного предмета ДУПКВ.02 Введение в специальность.

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 ДУПКВ.02 Введение в специальность. 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.

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 ДУПКВ.02 Введение в специальность. В профессиональной деятельности, учитывающей специфику осваиваемых специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, 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 массмедиа, 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 ДУПКВ.02 Введение в специальность. 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 ДУПКВ.02 Введение в специальность. 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 ДУПКВ.02 Введение в специальность. 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

Требования к результатам освоения ДУПКВ.02 Введение в специальность» в направлении личностного развития:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности;
- правосознание;
- экологическую культуру;
- способность ставить цели и строить жизненные планы;
- способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

Личностные результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины должны отражать:

умение

- уважение к личности и её достоинству, доброжелательное отношение к окружающим,
- потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании;
- умение вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения и принятия; умение конструктивно разрешать конфликты;
- готовность и способность к выполнению моральных норм в отношении взрослых , обучающихся во внеучебных видах деятельности;
- умение строить жизненные планы с учётом конкретных социально-исторических, политических и экономических условий;
- готовность к выбору профессионального образования.
- умение ясно, логично и точно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл познавательной задачи, выстраивать аргументацию, приводить примеры и контрпримеры;
- креативность мышления, инициатива, находчивость, активность при решении задач;
- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

Требования к результатам освоения ДУПКВ.02 Введение в специальность в направлении метапредметного развития, включающим освоенные обучающимися

межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

Метапредметные результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины должны отражать:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

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

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;

- владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Требования к результатам освоения ДУПКВ.02 Введение в специальность в направлении предметного развития, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение профессиональной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами.

1.5.Количество часов на освоение рабочей программы дополнительного учебного предмета ДУПКВ.02 Введение в специальность.

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

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

2.2. Тематический план и содержание предмета
ДУПКВ.02 Введение в специальность.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Кол-во часов	Уровень освоения
Тема 1. Введение в учебную дисциплину	Содержание учебного материала		14	
	1	Возникновение и развитие профессии Цель и пути её достижения (ориентиры успеха). Самопознание – первый шаг на пути.	8	1
	Практическое занятие		6	
	№ 1	История развития общественного питания и современные тенденции развития отрасли. Народная кухня и современность.	6	
Тема 2. Письменная обработка информации.	Содержание учебного материала		28	
	1	1.Виды письменных студенческих работ. Правила составления плана. 2.Рациональное конспектирование. Правила составления конспектов. Алгоритм составления тезисов. 3.Реферат, его структура и требования к написанию. Доклад и сообщение. 4.Курсовая работа. Дипломная работа.	12	2
	Практическое занятие		10	
	№ 2	1.Составление плана, тезисов, всех видов конспектов. 2.Защита реферата или доклада. 3.Составление аннотации на курсовую работу или дипломную работу.	10	
	Практическое занятие		6	

	№ 3	Составление таблицы «Виды конспектов». 2.Конспект на тему «Способы сокращения слов». 3.Написание реферата и доклада.	формирование общих способов интеллектуальной деятельности, являющихся основой познавательной культуры, значимой для различных сфер человеческой деятельности;	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		Поиск и выделение необходимой информации:		
	Подготовка сообщений, презентаций. Подготовка сообщений на темы: Самопознание – первый шаг на пути.		-применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств; умение структурировать знания; -формирование умения осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной и письменной формах;		
Тема 3. Личность специалиста	Содержание учебного материала		формирование общих способов интеллектуальной деятельности, являющихся основой познавательной культуры, значимой для различных сфер человеческой деятельности;	16	
	1	1.Личность профессионала и её направленность, качества личности профессионала в области продукции общественного питания. 2.Требования к профессиональным качествам: природные данные, уровень развития и воспитанности, профессиональные знания, умения и навыки, способности, профессионально значимые личностные качества, профессиональная культура. Профессионально обусловленные требования к личности повара.		10	1
	Практическое занятие			6	

	№ 4	Составление плана-конспекта «Возникновение и становление профессии - повар». 2. Написание сочинения: «Я- шеф-повар».	формирование общих способов интеллектуальной деятельности, являющихся основой познавательной культуры, значимой для различных сфер человеческой деятельности;	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		Поиск и выделение необходимой информации: -применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств; умение структурировать знания; -формирование умения осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной и письменной формах;		
	Требования к конкретным должностям и профессиям производственного персонала.				
Тема 4. Профессиональная компетентность	Содержание учебного материала		Поиск и выделение необходимой информации: -применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;	34	
	1	1. Понятие профессиональной компетентности. Содержание и структура профессиональной компетентности. 2. Виды профессиональной компетентности в области общественного питания. 3. Требования к теоретической и практической готовности повара. Квалификационная характеристика должности технолога приготовления пищи (включая старшего (су-шефа). Повышение квалификации.		16	2
	Практические занятия		готовность и способность к самостоятельной информационно-	18	
№ 5	Персонал предприятий общественного питания различных типов.	2			

	№ 6	Составление конспекта -профессиональная компетентность техника-технолога. 2.Сообщения на темы «Информационная культура», «Уровень информационной культуры – показатель профессиональной компетентности». 3.Составление презентации на тему «Я и моя профессия».	познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	16	
Тема 5. Профессиональная деятельность	Содержание учебного материала		сформированность навыков профессионального самоопределения, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей	26	
	1	1. Общие требования к обслуживающему персоналу. 2. Общие требования к производственному персоналу. 3. Обязанности, права и ответственность работников общественного питания.		10	2
	Практические занятия		сформированность навыков профессиональной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей	16	
	№ 7	Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания.		6	
	№ 8	1. Организация рабочего места на предприятии. 2. Правила личной гигиены, обязательные санитарные правила работников кухни.	формирование умений: поставить цель и организовать ее достижение, а также креативных (творческих) качеств.	10	

	Самостоятельная работа обучающихся		- формирование качеств мышления, необходимых для продуктивной жизни в обществе.		
	Ознакомление с СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».				
Тема 6 Общая характеристика технологического процесса предприятия.	Содержание учебного материала		сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей	20	
	1	1. Характеристика этапов технологического процесса. 2. Приготовление полуфабрикатов и готовой продукции.		12	2
	Практические занятия		критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	8	
	№ 9	Приготовление полуфабрикатов и готовой продукции.		4	
	№ 10	Организация потребления.	развить умения обобщать, анализировать, систематизировать, оформлять, презентовать информацию;	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		сформировать позитивное отношение у обучающегося к деятельности (проявлять инициативу, выполнять работу в срок в соответствии в установленным планом).		
Разработка презентации для защиты своей работы. Подготовка к защите исследовательской /проектной работы.					
Тема 7 Самообразование	Содержание учебного материала		формирование умений: поставить цель и организовать ее достижение, а также	8	
	1.Творческая лаборатория.			4	2

		креативных (творческих) качеств.		
	Практическое занятие		4	
№ 11	Составление программы самообразования.	сформировать позитивное отношение у обучающегося к деятельности (проявлять инициативу, выполнять работу в срок в соответствии в установленным планом).	4	
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ			2	
ВСЕГО:			148	

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)
Тема 1. Введение в учебную дисциплину	<p>Проведение сравнительного анализа представления информации в различных видах.</p> <p>формировать в процессе работы и вне её: Мыследеятельностные УУД: выдвижение идеи (мозговой штурм), проблематизация, целеполагание и формулирование задачи, выдвижение гипотезы, постановка вопроса (поиск гипотезы), формулировка предположения (гипотезы), обоснованный выбор способа или метода, пути в деятельности, планирование своей деятельности, самоанализ и рефлексия; ориентироваться в современных проблемах образования, тенденциях его развития и направлениях реформирования;</p>
Тема 2. Письменная обработка информации.	<p>Умение определять педагогические возможности различных методов, приемов, методик, форм организации образовательного процесса.</p> <p>Умение обосновывать выбор способа или метода, пути в деятельности, планирование своей деятельности, определение этапов образовательного процесса, самоанализ и рефлексия;</p> <p>Формирование информационных УУД: структурирование информации, выделение главного, приём и передача информации, представление в различных формах, упорядоченное хранение</p>
Тема 3. Личность специалиста	<p>Умение находить и анализировать информацию необходимую для решения проблем, повышения эффективности педагогической деятельности профессионального самообразования и саморазвития;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать уровень своих способностей личностных и профессиональных качеств; - находить пути самообразования и самосовершенствования; - вести диалог; <p>Формирование презентационных УУД: построение устного доклада (сообщения) о проделанной работе, выбор способов и форм наглядной презентации (продукта) результатов деятельности, изготовление предметов наглядности, подготовка письменного отчёта о проделанной работе;</p> <p>выбор способа представления информации: преобразовывать текстовую информацию в иную (график, диаграмма, таблица).</p>
Тема 4. Профессиональная компетентность	<p>Умение определять педагогические возможности различных методов, приемов, методик, форм организации образовательного процесса.</p> <p>Умение обосновывать выбор способа или метода, пути в деятельности, планирование своей деятельности, определение этапов образовательного процесса, самоанализ и рефлексия;</p> <p>Формирование информационных УУД: структурирование информации, выделение главного, приём и передача информации, представление в различных формах, упорядоченное хранение</p>
Тема 5. Профессиональная деятельность	<p>Умение ориентироваться в современных проблемах образования, тенденциях его развития и направлениях реформирования;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - находить и анализировать информацию необходимую для решения проблем, повышения эффективности педагогической деятельности профессионального самообразования и саморазвития; - анализировать уровень своих способностей личностных и профессиональных качеств; - находить пути самообразования и самосовершенствования; - вести диалог; Формирование информационных УУД: структурирование информации, выделение главного, приём и передача информации, представление в различных формах, упорядоченное хранение
<p>Тема 6 Общая характеристика технологического процесса предприятия</p>	<p>Формирование презентационных УУД: построение устного доклада (сообщения) о проделанной работе, выбор способов и форм наглядной презентации (продукта) результатов деятельности, изготовление предметов наглядности, подготовка письменного отчёта о проделанной работе;</p> <p>выбор способа представления информации: преобразовывать текстовую информацию в иную (график, диаграмма, таблица).</p> <p>Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение.</p> <p>Умение высказывать гипотезы для объяснения наблюдаемых явлений.</p>
<p>Тема 7 Самообразование</p>	<p>Умение ориентироваться в современных проблемах образования, тенденциях его развития и направлениях реформирования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить и анализировать информацию необходимую для решения проблем, повышения эффективности педагогической деятельности профессионального самообразования и саморазвития; - анализировать уровень своих способностей личностных и профессиональных качеств; - находить пути самообразования и самосовершенствования; - вести диалог; Формирование информационных УУД: структурирование информации, выделение главного, приём и передача информации, представление в различных формах, упорядоченное хранение

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов (в т.ч. практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации

Лаборатория метрологии и стандартизации

специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования:

Читальный зал научной библиотеки

Специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

4.2 Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2014, 484 с.
2. Голуб Г. Б., Перельгина Е. А. Введение в профессию: общие компетенции профессионала: Учебные материалы. – Самара: ЦПО, 2013.
3. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2011, 272 с.
4. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016, 272 с.
5. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2011, 480 с.
6. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2016, 296 с.
7. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2012, 170 с.
8. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 6 издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2017, 416 с.
9. Формирование общих компетенций обучающихся по программам довузовского профессионального образования: методические рекомендации Г. Б. Голуб, С. А. Ефимова, Е. А. Перельгина, Н. Ю. Посталюк. – Самара: ЦПО, 2015. – 132.
10. 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>
11. 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>
12. ЭБС «Znanium»: Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с. - ISBN 978-985-503-827-7. - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1055945>
13. 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>
14. 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>
15. 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. —

4.2.3 Интернет-ресурсы:

1. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).
2. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
3. www.intuit.ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).
4. 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 (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).
7. www.ict.edu.ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
8. www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
9. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
10. www.freeschool.altlinux.ru (портал Свободного программного обеспечения).
11. www.hear.altlinux.org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux).
12. 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) 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 ДУПКВ.02 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ.

Контроль и оценка результатов освоения дополнительного учебного предмета ДУПКВ.02 Введение в специальность. 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: 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 организации рабочего места, рациональное распределение времени при выполнении работ. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения.</p> <p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</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.</p> <p>Оценка зависит от наличия и характера погрешностей, допущенных обучающимися.</p> <p>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 пятибалльной системе.</p> <p>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>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка заданий для самостоятельной работы, - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения поставленных задач		
---	--	--