

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

**Методические указания для организации самостоятельной работы
студентов по дисциплине**

.02 Введение в специальность

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

23.02.07

,

базовый уровень подготовки

Профиль получаемого профессионального образования:

Квалификация выпускника

Форма обучения

очная

Ставрополь, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	3
1. ЦЕЛИ И ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ (СРМ).....	3
2. ВИДЫ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ.....	4
3. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ СРМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	4
4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ДУП. 02 «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (ПРОФЕССИЮ)»	5
5. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (ПРОФЕССИЮ)»	8

ПРЕДИСЛОВИЕ

Самостоятельная работа - планируемая учебная и практическая работа студентов, выполняемая вне занятий по заданию и при управлении преподавателем, но без его непосредственного участия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать литературные источники;
- развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности, организованности;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- формирования общих и профессиональных компетенций;
- развитию исследовательских умений.

1. ЦЕЛИ И ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ (СРМ)

Ведущая цель организации и осуществления СРМ должна совпадать с целью обучения студента. При организации СРМ важным и необходимым условием становятся формирование умения самостоятельной работы для приобретения знаний, навыков и возможности организации учебной и научной деятельности.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской деятельности. Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задачами СРМ являются:

- развитие у студентов навыков самостоятельной учебной работы и формирование потребностей в самообразовании;
- освоение содержания дисциплин во внеаудиторное время в рамках тем, выносимых на самостоятельное изучение студента;
- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на семинарах, на практических занятиях, при написании курсовых и магистерских работ, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам.

2. ВИДЫ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Виды, объем и содержание заданий по СРМ устанавливаются в соответствии с

учебными планами и рабочими программами учебных дисциплин.

В образовательном процессе образовательного учреждения выделяется *два вида самостоятельной работы* - *аудиторная*, под руководством преподавателя, и *внеаудиторная*. Тесная взаимосвязь этих видов работ предусматривает дифференциацию и эффективность результатов ее выполнения и зависит от организации, содержания, логики учебного процесса (межпредметных связей, перспективных знаний и др.).

Аудиторная самостоятельная работа по дисциплине выполняется на учебных занятиях под непосредственным руководством преподавателя и по его заданию.

Основными видами самостоятельной работы студентов *с участием преподавателей* являются:

текущие консультации;

коллоквиум как форма контроля освоения теоретического содержания дисциплин (в часы консультаций, предусмотренных учебным планом);

прием и разбор домашних заданий (в часы практических занятий); прохождение и оформление результатов практик (руководство и оценка уровня сформированности профессиональных умений и навыков);

выполнение выпускной квалификационной работы (руководство, консультирование и защита магистерских квалификационных работ) и др.

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Основными видами самостоятельной работы студентов *без участия преподавателей* являются:

формирование и усвоение содержания конспекта лекций на базе рекомендованной лектором учебной литературы, включая информационные образовательные ресурсы (электронные учебники, электронные библиотеки и др.);

написание рефератов, докладов и других видов письменных работ; самостоятельная проработка учебного материала по печатным, электронным и другим источникам;

самостоятельное выполнение заданий для практических занятий; выполнение различных видов самостоятельной работы во время учебных и производственных практик.

3. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ СРМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (ПРОФЕССИЮ)

Методика организации самостоятельной работы студентов зависит от структуры, характера и особенностей изучаемой дисциплины, объема часов на ее изучение, вида заданий для самостоятельной работы студентов, индивидуальных качеств студентов и условий учебной деятельности.

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие *этапы*:

1) *подготовительный* (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);

2) *основной* (реализация программы; использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний; фиксирование результатов; самоорганизация процесса работы);

3) **заключительный** (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

Организацию самостоятельной работы студентов обеспечивают: кафедра, учебный и методический отделы, преподаватель, библиотека, издательство и др.

По дисциплине Введение в специальность (профессию) самостоятельная работа студента рассчитана на 23 академических часа при очной форме обучения. Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.4.2 РПУД)	дополнительная (из п.4.2 РПУД)	интернет-ресурсы (из п.4.2 РПУД)
1.	Тема 1. Введение в учебную дисциплину	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3
2.	Тема 2. Письменная обработка информации	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3
3.	Тема 3. Личность специалиста	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3
4.	Тема 4. Профессиональная компетентность	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3
5.	Тема 5. Профессиональная деятельность	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3
6.	Тема 6 Общая характеристика технологического процесса предприятия	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3
7.	Тема 7 Самообразование	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3

4. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине СОО.02.02 Введение в специальность

Вопросы и практические задания для зачета

1. Какие функции выполняют предприятия общественного питания?
2. Что подразумевается под термином «Услуга общественного питания»?
3. Какие методы обслуживания потребителей применяются в предприятиях общественного питания?
4. Какие формы обслуживания потребителей применяются в предприятиях общественного питания?
5. Перечислить виды торговых помещений.
6. Назначение аванзала?
7. Назначение сервизной?
8. Перечислить функциональные группы помещений, входящие в состав предприятий общественного питания.
9. Какие помещения входят в группу производственных?
10. Каково назначение овощного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в овощном цехе.

11. Каково назначение мясо-рыбного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в мясо-рыбном цехе.
12. Каково назначение горячего цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в горячем цехе.
13. Каково назначение холодного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в холодном цехе.
14. На какие основные группы подразделяют работников предприятий общественного питания, в зависимости от выполняемых профессиональных обязанностей
15. Какие нормативные документы регламентируют деятельность предприятий общественного питания?
16. Какие нормативные документы используют при определении цены на готовые блюда и изделия, а также при приготовлении различных блюд и изделий.
17. Назначение, виды и характеристика меню.
18. Классификация способов кулинарной обработки продуктов.
19. Классификация способов тепловой обработки, их краткая характеристика.
20. Характеристика столовой посуды. Виды и назначение столовой посуды
21. Виды и характеристика столовых приборов.
22. Дать характеристику производственной программы предприятия питания с полным производственным циклом;
23. Дать характеристику производственной программы специализированного заготовочного предприятия;
24. Принципы рационального питания;
25. По каким показателям дифференцируется потребность в основных пищевых веществах различных групп населения?
26. Дать характеристику стеклянной и хрустальной посуды для подачи напитков;
27. Как определяется потребность организма человека в основных пищевых веществах и энергии?
28. Как расходуется энергия в организме человека?
29. Режим питания. Рекомендации по распределению суточной нормы основных пищевых веществ.
30. Обязанности техника-технолога на производстве.

**5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы,
необходимой для освоения дисциплины СОО.02.02 Введение в
специальность**

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 «Znaniium»: 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>

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 «Znaniium»: 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>

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Энциклопедия Znaniium.com <https://new.enc.znaniium.com/>

2. Мир ресторанного бизнеса. URL: <http://resto-klub.ru/>

3. Ресторанный бизнес. Полезные советы. URL:

<http://www.restorante.com.ru/>

4. Электронная кулинарная книга (бесплатная) URL:
<http://www.magicsoft.ru/>

Автор: Моргунова Анна Викторовна, к.т.н.
преподаватель УМО ФСПО