

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

Рег. № Б-47-017

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

/Л.Б. Акмаров./
« 26 » _____ 2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ И КУРС СОЦИАЛЬНО-
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ АДАПТАЦИИ**

Направление подготовки – **Технология продукции и организация
общественного питания**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения – **очная, заочная**

Ижевск 2016

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП.....	4
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	6
5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	12
6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО- МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ.....	13
7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	17
8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	20

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины - дать студентам понятия о направлении подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Задачи. В результате изучения дисциплины студент должен иметь представление о:

- цели своей учебы в Федеральном государственном образовательном учреждении высшего образования Ижевская государственная сельскохозяйственная академия;
- научно-исследовательской работе;
- направлении подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Студент должен знать:

- устав федерального государственного образовательного учреждения высшего образования Ижевская государственная сельскохозяйственная академия;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»;
- рабочий Учебный план по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»;
- требования к пищевым и перерабатывающим производствам, в свете современных знаний о теории питания.

Студент должен уметь:

- работать в библиотеке с учебной и научной литературой;
- составлять рефераты, отчеты и т.д.;
- делать краткие сообщения (доклады) о проделанной работе.

Студент должен владеть:

- редактором презентаций;
- текстовым редактором;
- методами составления сообщений о проделанной работе.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина «Введение в специальность и курс социально-профессиональной адаптации» входит в вариативную часть (Б1.В) и является дисциплиной по выбору (Б1.В.ДВ.03.01). Реализация дисциплины возможна с применением дистанционных образовательных технологий. Для изучения дисциплины необходимы знания общеобразовательной средней школы.

Дисциплина «Введение в специальность и курс социально-профессиональной адаптации» является предшествующей для всех дисциплин базовой и вариативной частей рабочего учебного плана направления подготовки Технология продукции и организация общественного питания.

2.1 Содержательно-логические связи дисциплины (модуля) Введение в специальность и курс социально-профессиональной адаптации

Код дисциплины (модуля)	Содержательно-логические связи	
	коды и название учебных дисциплин (модулей), практик	
	на которые опирается содержание данной учебной дисциплины (модуля)	для которых содержание данной учебной дисциплины (модуля) выступает опорой
Б1.В.ДВ.03.01		Б1.Б (Базовая часть) Б1.В (Вариативная часть)

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

3.1 Перечень общекультурных (ОК), общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций

Но-мер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Методы поиска информации по дисциплине в глобальной сети Интернет, способы применения пакетов «Microsoft Word» и «Microsoft Excel» при решении прикладных задач, способы обмена информацией в компьютерных сетях, основные носители информации	Решать задачи, возникающие в профессиональной деятельности с использованием персонального компьютера, хранить информацию и передавать ее с использованием вычислительных сетей, искать информацию по 5 методам решения прикладных задач в глобальной сети Интернет	Навыками работы с компьютером, носителями информации, вычислительными сетями, включая глобальную сети «Интернет», программами «Microsoft Word» и «Microsoft Excel»
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Методы поиска информации по дисциплине в глобальной сети Интернет, способы применения пакетов «Microsoft Word» «Microsoft Excel» и «Microsoft PowerPoint» при решении прикладных задач, способы обмена информацией в компьютерных сетях, основные носители информации	Решать задачи, возникающие в профессиональной деятельности с использованием персонального компьютера, хранить информацию и передавать ее с использованием вычислительных сетей, искать информацию по 5 методам решения прикладных задач в глобальной сети Интернет	Навыками работы с компьютером, носителями информации, вычислительными сетями, включая глобальную сети «Интернет», программами «Microsoft Word» «Microsoft Excel» и «Microsoft PowerPoint»

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачётных единиц, 72 часа.

Виды учебной работы: лекции, практические занятия, индивидуальные задания, самостоятельная работа.

Семестр	Форма обучения	Количество часов					
		Ауд.	СРС	Лекции	Практ. Занятия	Промежут. Контроль	Всего
1	очная	48	24	24	24	зачёт	72
1	заочная	4	64	2	2		
Итого	очная	48	24	24	24		72
Итого	заочная	4	64	2	2	4	

4.1. Структура дисциплины

№ п/п	Се-местр	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)				Форма: - текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); - промежуточной аттестации (по семестрам)
			всего	лекция	прак-тиче-ские	СРС	
1	2	4	5	6	7	8	9
Очная форма обучения							
1	1	Лекция декана факультета для всех студентов Агроинженерного факультета.	2	2	-	-	Постановка темы проекта по теме занятия Блиц-опрос на занятии
2	1	Введение в дисциплину Роль, сущность, структура и умения самостоятельности	10	4	-	2	
				4			
3	1	Введение в дисциплину Основы самоорганизации, организации времени	12	4	-	4	Экспресс-опрос, тесты, дискуссия
				4			
4	1	Реферат. Презентация. Основы самоорганизации, организации времени	8	2	-	2	Постановка темы проекта по теме занятия Блиц-опрос на занятии
				4			
5	1	Теория питания. Формирование учебно-профессиональной самостоятельности студентов	24	6	-	6	Экспресс-опрос, тесты, дискуссия
				12			
6	1	Требования к специалисту будущего.	16	6	-	10	Защита проекта по теме занятия
Итого за курс			72	24	24	24	Промежуточная аттестация: ЗАЧЕТ

№ п/п	Се- местр	Раздел дисциплины (мо- дуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)				Форма: - текущего кон- троля успеваемо- сти, СРС (по неде- лям семестра); - промежуточной аттестации (по се- местрам)
			всего	лекция	Прак- тика	СРС	
1	2	4	5	6	7	8	9
Заочная форма обучения							
1	1	1.Введение в дисциплину 2.Реферат. Презентация. 3.Теория питания. 4.Требования к специа- листу будущего. 5. Контроль.	3 3 25 2,5 56	1 1	1 1	2 2 2 2 56	
Итого за семестр			72	2	2	64	Промежуточная аттестация: ЗА- ЧЕТ (4)
Итого за курс			72	2	2	64	

4.2. Матрица формируемых дисциплиной компетенций

Разделы и темы дисциплины	Количество часов	ОПК-1	ПК-25	общее коли- чество ком- петенций
1.Введение в дисциплину	24	+	+	2
2.Реферат. Презентация.	4	+	+	2
3.Теория питания.	18	+	+	2
4. Требования к специалисту бу- дущего.	26	+	+	2
Итого	72			

4.3. Содержание разделов дисциплины (модуля)

№№ п/п	Название раздела	Содержание раздела в дидактических единицах
1	Лекция декана факультета для всех студентов Агроинженерного факультета.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Агроинженерный факультет – структура управления. 2. Агроинженерный факультет – учебная работа. 3. Агроинженерный факультет – научно-исследовательская работа студентов. 4. Агроинженерный факультет – воспитательная работа студентов.
2	Введение в дисциплину.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Роль пищевых и перерабатывающих предприятий агропромышленного комплекса страны в производстве продуктов питания. 2. Задачи, характеристика, место и роль дисциплины в подготовке бакалавров для пищевых и перерабатывающих предприятий. 3. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
3	Введение в дисциплину.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Устав федерального государственного образовательного учреждения высшего образования Ижевская государственная сельскохозяйственная академия. <ul style="list-style-type: none"> - Общие требования. - Образовательная деятельность. - Научная деятельность. - Воспитательная работа. - Профсоюз. 2. Рабочий учебный план по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
4	Реферат. Презентация.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Реферат. Презентация. 2. Перечень тем рефератов и презентаций. 3. Требования к отчетам и к их оформлению.
5	Теория питания.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Классическая теория питания. 2. Теория адекватного питания. 3. Другие теории.
6	Требования к специалисту будущего.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологические уклады. 2. Энергия будущего. 3. Бакалавр пищевых производств 6 технологического уклада.

4.4. Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
Очная форма обучения			
1	Роль, сущность, структура и умения самостоятельности	<p>Путь к профессионализму. Факторы и условия его развития – Понятие «профессионал», «профессионализм», «профессиональная компетентность». Этапы и динамика становления профессионализма от профориентации до высших уровней в трудовой деятельности.</p> <p>Психология и структура самостоятельности личности – Понятие самостоятельности в психологии. Развитие самостоятельности в онтогенезе. Условия перехода самостоятельности из свойства в качество личности. Компоненты структуры самостоятельности: эмоционально-мотивационный, интеллектуальный, регуляторно-ориентировочный, социально-коммуникативный. Умения самостоятельности. Уровни самостоятельности. Диагностика самостоятельности. Психолого-педагогические основы развития самостоятельности.</p>	4
2	Основы самоорганизации, организации собственного времени	<p>Особенности учебной деятельности студентов - Самостоятельность как компонент развивающего обучения. Сущность знаково-контекстного обучения и роль в нем личного участия обучаемого. Понятие и сущность учебной деятельности и активности студента. Компоненты учебной деятельности: мотив, цель, учебная ситуация и ее решение, контроль-самоконтроль, оценка – самооценка. Технология самостоятельной учебно-познавательной деятельности.</p> <p>Организация учебной работы в вузе – Трудности учения студентов. Пути преодоления трудностей учения. Сущность эффективного слушания. Понятия «самостоятельная работа» и «самостоятельная деятельность». Виды самостоятельных работ. Типы самостоятельных работ.</p> <p>Культура учения – Приемы эффективного слушания. Переработка информации для записи. Процесс записывания лекции. Приемы сокращения и свертывания. Цели и способы чтения, виды чтения, вспомогательные средства чтения – конспекты, подчеркивания, выписки. Составление графика самостоятельной учебно-познавательной деятельности. Составление хронокарты часа и суток для выполнения письменных и учебных работ.</p> <p>Вы это можете – Понятие «саногенное мышление» и «патогенное мышление». Условия и способы продуктивного мышления. Режим труда и отдыха. Понятия «утомление» и «переутомление».</p>	8

3	Формирование учебно-профессиональной самостоятельности студента	<p>Анализ, организация, планирование, самоконтроль в учебной деятельности студента - Деятельность студента в период вузовского обучения. Содержание и взаимосвязь разных видов деятельности: общественной, научно-исследовательской, трудовой. Значение самоуправления в учебной деятельности студента. Этапы деятельности.</p> <p>Работа студента на лекции – Умение правильного конспектирования. Критерии оценки конспекта. Техническая обработка конспектов. Приемы свертывания и сокращения лекционного материала.</p> <p>Организация чтения – Способы работы с книгой. Планирование чтения и формы самоконтроля. Задачи и способы первоначального и повторного чтения. «Плюсы» и «минусы» быстрого чтения.</p> <p>Способы заучивания – Резервы человеческой памяти. Условия надежного заучивания. Целевые установки при заучивании.</p> <p>Готовимся к докладу – Особенности работы над докладом. Этапы работы над докладом. Структура доклада. Оформление тезисов доклада.</p> <p>Условия и способы продуктивного мышления – Разные подходы к решению мыслительных задач. Понятие «мышление». Неуправляемое мышление. Творческое мышление.</p> <p>Профилактика патогенного мышления – Помочь студентам осознать, что у них есть выбор: жить в мире или конфликтовать с самим собой. Патогенное и сапогенное мышление. Паттерн успеха.</p> <p>Взаимоотношения – это легко – Выстраивание взаимоотношений со сверстниками и старшими. Коммуникативные позиции «над», «наравне», «под». Причины, порождающие взаимодействия типа «над» и «под».</p>	12
ИТОГО		24	

4.5. Содержание самостоятельной работы и формы её контроля

№№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Содержание самостоя- тельной работы	Форма контроля
Очная форма обучения			
1	Лекция декана факультета для всех студентов Агроинженерного факультета.	Работа с порталом ФГБОУ ВО Ижевской ГСХА. Подготовка к студенческой научной конференции (по желанию).	Блиц-опрос Дискуссия
2	Введение в дисциплину		
3	Реферат. Презентация.	Работа с учебной литературой и др. информационными источниками. Разработка проекта	Блиц-опрос Дискуссия Предзащита проекта.
4	Теория питания.		
5	Требования к специалисту будущего.		
ИТОГО			
Заочная форма обучения			
1	Введение в дисциплину	Работа с порталом ФГБОУ ВО Ижевской ГСХА.	Блиц-опрос Дискуссия Предзащита проекта.
2	Реферат. Презентация.		
3	Теория питания.		
4	Требования к специалисту будущего.	Работа с учебной литературой и др. информационными источниками.	
5	Контроль.	Разработка проекта	Защита проекта.

5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Семестр	Вид занятий	Используемые интерактивные образовательные технологии	Кол-во часов
1	Л	- проблемное обучение - дискуссия (с «мозговым штурмом» и без него) - визуализация теоретического материала	24
	Пр	- инициирование самостоятельного поиска студентом знаний через проблематизацию преподавателем учебного материала; - увеличение доли практической работы студента (с акцентом на прикладную); - коллективной поиск решений	24
Итого:			48

Главное направление лекционных/практических занятий по дисциплине не осуществление заключительного профессионального этапа образования, а закладывание профессиональных основ, сопряженное с задачей научить непрерывно учиться и развиваться самостоятельно – в профессиональном и личностном направлениях. На занятиях применяются активные методы и формы обучения через включение в учебную деятельность элементов проблематизации, научного поиска, разнообразных форм самостоятельной работы (переход от школы воспроизведения к школе понимания, школе мышления).

Модель обучения выстраивается в основном на основе концепции развивающего обучения (в русле так называемого личностно-ориентированного подхода) и интенсивнее опирается на активную познавательную позицию магистра (в русле деятельностного подхода). Одной из развиваемых характеристик является внимание магистров на фиксации результатов обучения, ключевая особенность данной характеристики - разработка вариантов достижения учебных результатов (на основе изменения параметров условий обучения) для учащихся с разными способностями

Ключевые особенности лекционных занятий: инициирование самостоятельного поиска магистром знаний через проблематизацию преподавателем учебного материала (беседа с элементами проблематизации, рассказ с элементами поисковой беседы) с использованием новейших информационно-коммуникационных средств и технологий (мультимедийные презентации).

6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6.1 Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

№ п/п	№ семестра	Виды контроля и аттестации (ВК, ТАт, ПрАт) ¹	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Оценочные средства	
				Форма	Количество вопросов в задании
1.	1	Входной контроль		тест	3
2.	1	Текущий контроль	2-4	Предзащита проектов	1
3.	1	Промежуточная аттестация	5	Защита проекта зачет	1

*Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации приведен в приложении к рабочей программе.

Вопросы для текущей успеваемости и промежуточной аттестации:

- 1 История развития ФБГОУ ВО «Ижевская ГСХА».
- 2 История развития Агроинженерного факультета.
- 3 Структура академии.
- 4 Структура Агроинженерного факультета.
- 5 Официальное наименование академии.
- 6 Управление академией.
- 7 Права студентов.
- 8 Обязанности студентов.
- 9 Перевод студентов на разные формы образования.
- 10 Отчисление студентов из академии.
- 11 Основные права и обязанности академии.
- 12 Рабочее время и время отдыха студентов.
- 13 Учебный распорядок.
- 14 Порядок в помещениях академии.
- 15 Порядок заселения в общежитие Ижевской ГСХА.
- 16 Порядок выселения из общежития.
- 17 Права и обязанности, проживающих в общежитии.
- 18 Права и обязанности администрации общежития.
- 19 Правила внутреннего распорядка в общежитии.
- 20 Основные органы студенческого самоуправления.
- 21 Студенческое самоуправление в группе.
- 22 Структура государственного образовательного стандарта.
- 23 Структура рабочего учебного плана.
- 24 Структура расписания занятий в академии.
- 25 Организация проведения курсовых зачетов и экзаменов.
- 26 Права и обязанности экзаменатора.
- 27 Порядок передачи экзаменов.

- 28 Порядок ежемесячной аттестации студентов.
- 29 Рейтинговая система в академии.
- 30 Порядок стипендиального обеспечения студентов академии.
- 31 Материальная поддержка студентов академии.
- 32 Порядок поиска литературы в библиотеке академии.
- 33 Структура РПД.
- 34 Правила оформления ссылок на использованную литературу.
- 35 Формы воспитательной работы со студентами.
- 36 Перечень кружков и спортивных секций в академии
- 37 Какие функции выполняют предприятия общественного питания?
- 38 Что подразумевается под термином «Услуга общественного питания»?
- 39 Какие методы обслуживания потребителей применяются в предприятиях общественного питания?
- 40 Какие формы обслуживания потребителей применяются в предприятиях общественного питания?
- 41 Перечислить виды торговых помещений.
- 42 Назначение аванзала?
- 43 Назначение сервисной?
- 44 Перечислить функциональные группы помещений, входящие в состав предприятий общественного питания.
- 45 Какие помещения входят в группу производственных?
- 46 Каково назначение овощного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в овощном цехе.
- 47 Каково назначение мясо-рыбного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в мясо-рыбном цехе.
- 48 Каково назначение горячего цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в горячем цехе.
- 49 Каково назначение холодного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в холодном цехе.
- 50 На какие основные группы подразделяют работников предприятий общественного питания, в зависимости от выполняемых профессиональных обязанностей
- 51 Какие нормативные документы регламентируют деятельность предприятий общественного питания?
- 52 Какие нормативные документы используют при определении цены на готовые блюда и изделия, а также при приготовлении различных блюд и изделий.
- 53 Назначение, виды и характеристика меню.
- 54 Классификация способов кулинарной обработки продуктов.
- 55 Классификация способов тепловой обработки, их краткая характеристика.
- 56 Характеристика столовой посуды. Виды и назначение столовой посуды
- 57 Виды и характеристика столовых приборов.
- 58 Дать характеристику производственной программы предприятия питания с полным производственным циклом;
- 59 Дать характеристику производственной программы специализированного заготовочного предприятия;
- 60 Принципы рационального питания;
- 61 По каким показателям дифференцируется потребность в основных пищевых веществах различных групп населения?
- 62 Дать характеристику стеклянной и хрустальной посуды для подачи напитков;
- 63 Как определяется потребность организма человека в основных пищевых веществах и энергии?
- 64 Как расходуется энергия в организме человека?

- 65 Режим питания. Рекомендации по распределению суточной нормы основных пищевых веществ.
- 66 Обязанности инженера-технолога на производстве.

6.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

1 Рабочая программа дисциплины «Введение в специальность и курс социально-профессиональной адаптации»: Портал Ижевской ГСХА <http://portal.izhgsha.ru/index.php/>

2. Введение в специальность и курс социально-профессиональной адаптации: Методические указания для самостоятельной работы для бакалавров, обучающихся по направлению «Технология продуктов общественного питания» <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=27&id=42197>

6.3. Критерии оценки знаний, умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций).

Вся работа бакалавров в течение семестра оценивается в баллах. Расчет оценочной системы приведен ниже.

Вид работы	Кол-во баллов за 1 работу	Кол-во работ в семестре	Всего
Лекции	1	12	12
Реферативная работа	30	1	30
			Итого: 42 балла.

Рейтинговая система по мотивациям

Месяц	1	2	3	Итого:
Кол-во баллов	4 реферата*1 балл= 4 балла	4 реферата*1 балл= 4 балла	4 реферата*1 балл= 4 балла	12
Кол-во баллов	4 презентации*1 балл=4 балла	4 презентации*1 балл=4 балла	4 презентации*1 балл=4 балла	12
Кол-во баллов	Доклад на кружке НИРС*1 балл= 5 балла	Доклад на кружке НИРС*1 балл= 5 балла	Заявка на УМНИК*1 балл= 15 баллов	25
Число баллов	13	13	23	49

Рейтинговая система по месяцам

Месяц	1	2	3	Итого:
Кол-во баллов	4 лекции*1 балл= 4 балла	4 лекции*1 балл= 4 балла	4 лекции*1 балл= 4 балла	12

Кол-во баллов	реф.раб. * 5 балла = 5 баллов	реф.раб. * 5 балла = 5 баллов	реф.раб. * 5 балла = 5 баллов	15
Число баллов	9	9	9	27
%	33.3	33.3	33.3	100
Мотивация, баллов	13	13	23	49
%	26,5	26,5	47	100
Рейтинг	59,8	59,8	80,3	199,9

К концу семестра студент, набравший по рейтинговой шкале 70...100%, допускается к зачету. Студенты, набравшие 60...90%, после сдачи-защиты Реферативной работы и лекционного материала, допускаются до сдачи зачета. Студенты, набравшие менее 60% , до зачета не допускаются.

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1 Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						в библиотеке	на кафедре
1	Введение в специальность "Технология продуктов общественного питания"	Артемова Е. Н., Никулина И. Н.	Орел: , 2005			ЭБС «Рукопт» https://rucont.ru/efd/146321	
2	Нетрадиционные и возобновляемые источники энергии	Губарев В. Я.	Липецк : ЛГТУ, 2014			ЭБС «Рукопт» http://rucont.ru/efd/302212	
3	Введение в технологии производства продуктов питания	Никифорова Т. А., Волошин Е. В.	Оренбург: , 2015			ЭБС «Рукопт» http://rucont.ru/efd/325397	

7.2 Дополнительная литература

1. Самоорганизация и организация профессионального самовоспитания студентов в аграрном вузе [Электронный ресурс]: методические рекомендации, сост. Долговых О. Г. - Издание 2-е изд., перераб. и доп. - Ижевск: , 2016. - Режим доступа: <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=12701&id=15904>
2. Психология самоорганизации и самообразования [Электронный ресурс]: методические указания для студентов очной формы обучения, сост. Жученко О. А., Малахова О. Н., Кубашева О.В. - Ижевск: , 2016. - Режим доступа: <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=12701&id=18731>
3. Осипов Н. Е. Автоматизация технологических процессов [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов технологических специальностей, - Липецк: , 2009. - Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/145408>

7.3 Перечень Интернет-ресурсов

1. Официальный сайт Ижевской ГСХА – Режим доступа: www.izhgsha.ru/
2. Портал Ижевской ГСХА – Режим доступа: <http://portal.izhgsha.ru/index.php>
3. Система электронного обучения – Режим доступа: <http://moodle.izhgsha.ru/>
4. Электронно-библиотечная система «Руконт». – Режим доступа: <http://rucont.ru/>
5. Электронно-библиотечная система “AgriLib” . – Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/>

7.4 Методические указания по освоению дисциплины

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, размещенной на портале и просмотреть основную литературу, приведенную в рабочей программе в разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины». Книги, размещенные в электронно-библиотечных системах доступны из любой точки, где имеется выход в «Интернет», включая домашние компьютеры и устройства, позволяющие работать в сети «Интернет». Если выявили проблемы доступа к указанной литературе, обратитесь к преподавателю (либо на занятиях, либо через портал академии).

Для изучения дисциплины необходимо иметь чистую тетрадь, объемом не менее 48 листов для выполнения заданий. Перед началом занятий надо бегло повторить материал из школьного курса.

Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо подойти к преподавателю и получить индивидуальное задание по пропущенной теме.

7.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Поиск информации в глобальной сети Интернет
Работа в электронно-библиотечных системах
Работа в ЭИОС вуза (работа с порталом и онлайн-курсами в системе moodle.izhgsha.ru)
Мультимедийные лекции
Работа в компьютерном классе
Компьютерное тестирование

При изучении учебного материала используется комплект лицензионного программного обеспечения следующего состава:

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

3. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант Плюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант Плюс».

«1С:Предприятие 8 через Интернет для учебных заведений» (<https://edu.1cfresh.com/>) со следующими приложениями: 1С: Бухгалтерия 8, 1С: Управление торговлей 8, 1С:ERP Управление предприятием 2, 1С: Управление нашей фирмой, 1С: Зарплата и управление персоналом. Облачный сервис.

8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лекционных занятий).

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (практических занятий).

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения
промежуточной аттестации студентов
по итогам освоения дисциплины

**Введение в специальность
и курс социально-профессиональной адаптации**

Направление подготовки *«Технология продукции и организация
общественного питания*

»

Квалификация выпускника – *бакалавр*

Форма обучения – *очная, заочная*

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ СТУДЕНТОВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ И КУРС СОЦИАЛЬНО- ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ АДАПТАЦИИ

Цель промежуточной аттестации - проверка степени усвоения студентами учебного материала за время изучения дисциплины, уровня сформированности компетенций после завершения изучения дисциплины.

Студенту необходимо представить отчеты по выполненным лабораторным работам.

Аттестация проходит в форме зачета.

Задачи промежуточной аттестации:

1. определение уровня усвоения учебной дисциплины;
2. определение уровня сформированности элементов профессиональных компетенций.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства для проверки знаний (1-й этап)	Оценочные средства для проверки умений (2-й этап)	Оценочные средства для проверки владений (навыков) (3-й этап)
1.	Раздел 1. Введение в дисциплину	ОПК-1 ПК-25	Задания 3.1.1	Задания 3.2.1	Задания 3.3.1
2.	Раздел 2. Реферат. Презентация	ОПК-1 ПК-25	Темы 3.2, критерии 4.1	Темы 3.2, критерии 4.1	Темы 3.2, критерии 4.1
3.	Раздел 3. Теория питания.	ОПК-1 ПК-25	Темы 1-46, критерии 4.1	Темы 1-46, критерии 4.1	Темы 1-46, критерии 4.1
	Раздел 4. Требования к специалисту будущего	ОПК-1 ПК-25	Темы 47-70, критерии 4.1	Темы 47-70, критерии 4.1	Темы 47-70, критерии 4.1

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень компетенций и этапы их формирования

Но- мер/индекс компетен- ции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Методы поиска информации по дисциплине в глобальной сети Интернет, способы применения пакетов «MicrosoftWord» и «MicrosoftExcel» при решении прикладных задач, способы обмена информацией в компьютерных сетях, основные носители информации	Решать задачи, возникающие в профессиональной деятельности с использованием персонального компьютера, хранить информацию и передавать ее с использованием вычислительных сетей, искать информацию по 23 методам решения прикладных задач в глобальной сети Интернет	Навыками работы с компьютером, носителями информации, вычислительными сетями, включая глобальную сети «Интернет», программами «MicrosoftWord» и «MicrosoftExcel»
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Методы поиска информации по дисциплине в глобальной сети Интернет, способы применения пакетов «MicrosoftWord» «MicrosoftExcel» и «Microsoft PowerPoint» при решении прикладных задач, способы обмена информацией в компьютерных сетях, основные носители информации	Решать задачи, возникающие в профессиональной деятельности с использованием персонального компьютера, хранить информацию и передавать ее с использованием вычислительных сетей, искать информацию по 23 методам решения прикладных задач в глобальной сети Интернет	Навыками работы с компьютером, носителями информации, вычислительными сетями, включая глобальную сети «Интернет», программами «MicrosoftWord» «MicrosoftExcel» и «Microsoft PowerPoint»

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Описание показателей, шкал и критериев оценивания компетенций

Показателями уровня освоенности компетенций на всех этапах их формирования являются:

1-й этап (уровень знаний):

- Умение отвечать на основные вопросы и тесты на уровне понимания сути – удовлетворительно (3).
- Умение грамотно рассуждать по теме задаваемых вопросов – хорошо (4)
- Умение формулировать проблемы по сути задаваемых вопросов – отлично (5)

2-й этап (уровень умений):

- Умение решать простые задачи с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).
- Умение решать задачи средней сложности – хорошо (4).
- Умение решать задачи повышенной сложности, самому ставить задачи – отлично (5).

3-й этап (уровень владения навыками):

- Умение формулировать и решать задачи из разных разделов с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).
- Умение находить проблемы, решать задачи повышенной сложности – хорошо (4).
- Умение самому ставить задачи, находить недостатки и ошибки в решениях – отлично (5).

2.2. Методика оценивания уровня сформированности компетенций в целом по дисциплине

Сформированность каждой компетенции в рамках освоения дисциплины оценивается по шкале: «*зачтено*», «*незачтено*».

Отметка «*зачтено*» выставляется обучающемуся, если он усвоил материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении вопросов, обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Отметка «*незачтено*» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Для оценки сформированности компетенций в рамках дисциплины в целом, преподавателем оценивается содержательная сторона и качество материалов, приведенных в ответах студента на вопросы, решение задач, а также результаты участия в научной работе, олимпиадах и конкурсах.

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Типовые задания для оценки знаний, приобретаемые в ходе изучения дисциплины (1-й этап)

3.1.1 Модуль 1. Организация учебного процесса

1. Структура академии.
2. Права студентов.
3. Основные права и обязанности академии.
4. Рабочее время и время отдыха студентов.
5. Права и обязанности проживающих в общежитии.
6. Права и обязанности администрации общежития.
7. Правила внутреннего распорядка в общежитии.
8. Студенческое самоуправление в группе.
9. Структура государственного образовательного стандарта.
10. Структура рабочего учебного плана.
11. Структура расписания занятий в академии.
12. Организация проведения курсовых зачетов и экзаменов.
13. Порядок стипендиального обеспечения студентов академии.

3.1.2 Типовые задания для оценки знаний, приобретаемые в ходе изучения дисциплины (2-й этап)

1. Учебный распорядок
2. Обязанности студентов
3. Перевод студентов на разные формы образования
4. Отчисление студентов из академии
5. Управление академией
6. Материальная поддержка студентов академии

3.1.3 Типовые задания для оценки знаний, приобретаемые в ходе изучения дисциплины (3-й этап)

1. Основные органы студенческого самоуправления
2. Порядок пересдачи экзаменов
3. Порядок ежемесячной аттестации студентов
4. Порядок поиска литературы в библиотеке академии
5. Правила оформления ссылок на использованную литературу
6. Порядок заселения в общежитие Ижевской ГСХА
7. Порядок выселения из общежития

3.2 Вопросы для текущей успеваемости и промежуточной аттестации:

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 инженера-технолога на производстве.

3.3 Перечень тем для рефератов

1. История развития общественного питания.
2. Эволюция, основные тенденции развития и особенности формирования российского рынка общественного питания.
3. Предприятия «быстрого питания».
4. Кофейни - перспективный сегмент ресторанного рынка.

5. Франчайзинг как новая концепция развития сферы общественного питания
6. Основные формы и методы обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.
7. Особенности обслуживания официантами, самообслуживание полное и частичное, комбинированные методы обслуживания.
8. Характеристика основных видов обслуживания.
9. Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей.
10. Краткий обзор научных направлений развития технологии производства продуктов.
11. Производство продуктов лечебного и профилактического назначения.
12. Производство продуктов детского и школьного питания.
13. Производство продуктов питания людей преклонного возраста.
14. Предпосылки создания данных продуктов.
15. Совершенствование способов кулинарной обработки продуктов.
16. Новые виды техники, используемой в общественном питании.

3.4. Примеры тестовых заданий

1. При варке мяса, костей, рыбы получают:

- 1) отвары
- 2) бульоны
- 3) супы

2. Какая основная цель измельчения продукта:

- 1) обеспечение равномерной тепловой обработки продукта
- 2) сохранение формы продукта
- 3) повышение пищевой ценности продукта

3. Перечислите блюда из творога, не требующие тепловой обработки:

- 1) запеканка
- 2) сырники
- 3) творожная масса

4. Что добавляют в воду, чтобы яйца во время кипения не потрескались?

- 1) перец
- 2) соль
- 3) масло

5. Способы определения свежести рыбы –

- 1) по запаху
- 2) по вкусу
- 3) по характеру слизи на поверхности рыбы

6. Как правильно нужно оттаивать мороженое мясо?

- 1) в горячей воде
- 2) в холодной воде
- 3) на воздухе

7. Мясные котлеты с начинкой – это:

- 1) котлета отбивная
- 2) зразы
- 3) шницель

8. Из песочного теста готовят:

- 1) хлеб
- 2) вареники
- 3) печенье

9. Как называется очень полезная съедобная водоросль?

- 1) морская капуста
- 2) морской огурец
- 3) морской укроп

10. Какой вид теста готовят с использованием механического разрыхления:

- 1) песочное
- 2) бисквитное
- 3) слоеное

11. Что из перечисленного не является бутербродом?

- 1) сэндвичи
- 2) канапе
- 3) тарталетки

12. Способы определения качества мяса –

- 1) по вкусу
- 2) по запаху
- 3) по консистенции

13. Сахаристые полуфабрикаты, которые используются для промокания испеченных полуфабрикатов:

- 1) кремы
- 2) сиропы
- 3) помады

14. Тесто, которое во время выпекания образует пустоты в середине:

- 1) слоеное
- 2) бисквитное
- 3) заварное

15. Для приготовления прозрачных киселей использую как загуститель:

- 1) кукурузный крахмал
- 2) агар
- 3) картофельный крахмал

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номер измененного листа	Дата внесения изменения и номер протокола	Подпись ответственного за внесение изменений
1	18	27.08.2017 N1	
2	18	28.08.2018 N1	
3	18	27.08.2018 N1	
4	18	31.08.2020 N1	
5	18	20.11.2020 N5	
6	18	31.08.2021 N1	
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			