

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор МпК
С.А. Махновский
2018г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности
(профессиональный цикл)
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовой подготовки)

Магнитогорск, 2018

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 «Введение в специальность» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. № 384

Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчики:

Преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ»  Ирина Владимировна Авдюшина

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

«Сферы обслуживания»

председатель  И.В. Авдюшина

Протокол № 6 от «14 февраля» 2018г.

Методической комиссией МпК

Протокол №4 от «1» марта 2018г.

РЕКОМЕНДОВАНО

Экспертной комиссией

Экспертное заключение от «15 февраля» 2018г.

Рабочая программа разработана в соответствии СМК-О-К-РИ-126-14 Рабочая инструкция. Порядок разработки рабочей программы профессионального модуля образовательной программы среднего профессионального образования.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	12
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	13
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	14

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в специальность» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина ОП 12 «Введение в специальность» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла. Введена за счет вариативной части. Содержание дисциплины определяется задачей введения обучающихся в проблематику подготовки по специальности на основе требований ФГОС СПО.

Освоению учебной дисциплины предшествует изучение учебных дисциплин химия, биология.

Дисциплина ОП 12 «Введение в специальность» является предшествующей для изучения следующих учебных дисциплин, профессиональных модулей:

- ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
- ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен уметь*:

- У1 оценивать социальную значимость своей будущей профессии;
- У2 объективно оценивать должностные обязанности техника технолога;
- У3 ориентироваться на рынке труда;
- У4 оценивать свои способности и возможности для профессиональной деятельности;
- У5 осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

- У6 владеть спецификой делового общения
- У7 выбирать способы саморазвития и самореализации

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен знать*:

- З1 основные цели и социальную значимость своей будущей профессии;
- З2 структуру программы подготовки специалистов среднего звена по специальности;
- З3 основные профессиональные требования к специалисту;
- З4 варианты трудоустройства по специальности;
- З5 основные социальные роли;

- 36этапы профессионального становления
- 37пути достижения профессионального успеха.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

ПК 2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1.Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

ПК 3.3.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
- лабораторные занятия	не предусмотрено
- практические занятия	16
- контрольные работы	не предусмотрено
- курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
- самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	не предусмотрено
- внеаудиторная самостоятельная работа	16
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Введение в специальность»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Входной контроль. Цели и задачи изучения дисциплины Инструктивный обзор программы учебной дисциплины и знакомство студентов с основными условиями и требованиями к освоению учебной дисциплины. Федеральный закон № 273 «Об образовании в Российской Федерации»	2	1
Раздел 1. Сущность и социальная значимость будущей профессии		28	
Тема 1.1. Требования ФГОС СПО по специальности	Содержание учебного материала	2	1
	Основные цели и социальная значимость своей будущей профессии. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (ФГОС СПО): область применения, характеристика подготовки по специальности; характеристика профессиональной деятельности выпускников. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы: общие и профессиональные компетенции выпускника. Особенности организации учебного процесса. Основные циклы и разделы подготовки, их краткая характеристика и значение для будущей профессиональной деятельности. Учебные предметы, учебные дисциплины, профессиональные модули. Курсовые работы (проекты). Понятие практики как неотъемлемой части учебного процесса. Виды практики. Рабочая профессия. Дополнительные образовательные услуги. Государственная итоговая аттестация. Документационное подтверждение квалификации специалиста СПО: диплом об окончании образовательного учреждения		
	Самостоятельная работа обучающихся: Написать эссе на тему «Если бы я был: ... (студентом 4-го курса, председателем студенческого совета колледжа, руководителем группы, заведующим отделением, директором колледжа, министром образования)», содержащее ожидания от обучения, или предложения по организации студенческого самоуправления, образовательного процесса.	2	3
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	4	1
	Квалификационные требования к специалисту. Виды деятельности выпускника		

Особенности выбранной профессии	Основные виды деятельности повара. Профессиональный стандарт. Профессиональные требования, нравственный уровень, профессиональная этика повара.		
	Практическое занятие 1 Экскурсия на предприятия питания/базы практик	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Составить отчет об экскурсии на производство 2. Групповые проекты «Профессия «Повар»: общая характеристика», «Профессия в лицах», «Профессия «Повар»: прошлое, настоящее, будущее»,	1 5	3
Тема 1.3. Предприятия питания - специфическая отрасль экономики России	Содержание учебного материала	2	1
	Современное состояние экономики региона и её отраслей Понятие «рынок труда». Понятия «трудовые ресурсы», «трудоспособное население». Занятость населения как показатель баланса спроса и предложения рабочей силы. Анализ текущего спроса и предложений на региональном рынке труда в разрезе специальности. Понятие «вакансия на рынке труда». Конкуренция на рынке труда. Региональные инвестиционные программы и перспективы отраслевого рынка труда. Отраслевая структура занятости. Состояние занятости населения на отраслевом рынке труда. Выпускники колледжа на рынке труда. Возможные варианты трудоустройства по специальности, осваиваемой в колледже.		
	Практическое занятие 2 Экскурсия в Городской центр занятости/встреча с представителями Центра занятости	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Отчет об экскурсии	4	3
Раздел 2 Типичные и особенные требования работодателя к работнику		18	
Тема 2.1. Организация собственной деятельности	Содержание учебного материала		1
	Типичные и особенные требования работодателя. Профессиональное становление. Этапы профессионального становления. Мотивация как фактор профессионального становления личности. Мотивация достижения успеха, соотношение возможностей и желаний личности. Саморазвитие и самореализация личности как условие достижения цели. Деятельность – как способ саморазвития и самореализации. Цель, задачи, планирование деятельности. Организация деятельности. Оценка результатов. Контроль, самоконтроль и коррекция. Способы представления	2	

	результатов. Анализ возможных источников ошибок. Условия формирования мотивации на успех в профессиональной деятельности		
	Практическое занятие 3 Тестирование на профессиональную пригодность	2	2
	Практическое занятие 4 Разработка проекта «Профессиональный план личности».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Оценивание своих способностей и возможностей при решении нестандартной ситуации в профессиональной деятельности.	4	3
Тема 2.2. Работа в команде (группе). Основы социальной компетентности	Содержание учебного материала		
	Основные социальные роли человека. Социальная компетентность как условие эффективной интеграции в социум, пути её повышения. Основные социальные роли человека. Социально-психологический портрет личности. Команда, как малая социальная группа, характеристика, степень развития, положение личности в группе, личностный потенциал работника. Психологический климат в группе, сплоченность группы. Принятие группового решения. Общение как специфическая форма взаимодействия людей и обмена информацией. Основы конструктивного общения. Внутригрупповые и межгрупповые взаимодействия. Деловое общение. Специфика делового общения. Кодекс делового общения. Стили делового общения.	1	1
	Практическое занятие 5. Составление профиограммы по специальности.	2	2
Тема 2.3. Условия профессионального роста	Содержание учебного материала	1	1
	Методы, средства и приемы самостоятельной работы. Программирование саморазвития. Формирование организаторских и управленческих умений по отношению к себе; умений ставить цель, найти путь ее достижения, умения планировать. Целеполагание, планирование профессионального роста. Пути достижения профессионального успеха. Самообразование и повышение квалификации как необходимое условие профессионального роста. План построения профессиональной (жизненной) карьеры.		
	Практические занятия 6. Презентация проектов «Профессиональный план личности»	2	2
Дифференцированный зачет		2	
Всего (максимальная учебная нагрузка):		48	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по числу обучающихся);
- шкафы для хранения (инвентаря).

Технические средства обучения:

- раздаточный материал;
- мультимедийный проектор;
- наглядные пособия (DVD фильмами).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся: компьютерные классы; читальные залы библиотеки, оснащенные персональными компьютерами с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. **Васюкова, А. Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - Москва :Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/read?id=283501>

2. **Максимович, М. И.** Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания: Учебное пособие / Максимович М.И. - Минск :РИПО, 2017. - 275 с.: ISBN 978-985-503-709-6. - Текст : электронный. URL: <https://new.znanium.com/read?id=320699>

Дополнительные источники:

1. **Зименкова, Ф. Н.** Питание и здоровье : учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Ф. Н. Зименкова. - Москва : Прометей, 2016. - 168 с. - ISBN 978-5-9907123-8-6. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/read?id=278730>

2. **Мрыхина, Е. Б.** Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 416 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-105420-8. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/read?id=56041>

3. **Серова, И. В.** Организация и технология производства полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие для [СПО] / И. В. Серова, И. В. Авдюшина, Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S53.pdf&show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&view=true> . – Макрообъект.

Периодические издания

Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение:

Наименование ПО	№ Договора ¹	Срок действия лицензии ²
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-1227 от 08.10.2018 Д-757-17 от 27.06.2017 Д-593-16 от 20.05.2016 Д-1421-15 от 13.07.2015	11.10.2021 27.07.2018 20.05.2017 13.07.2016
MS Office 2007	№135 от 17.09.2017	бессрочно
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Стандартный	Д-300-18 от 21.03.2018 Д-1347-17 от 20.12.2017 Д-1481-16 от 25.11.2016 Д-2026-15 от 11.12.2015	28.01.2020 21.03.2018 25.12.2017 11.12.2016
7 Zip	свободно распространяемое	бессрочно
<u>Шеф Эксперт</u>	Д-160-12 от 31.01.2012	бессрочно
<u>Система расчётов для общественного питания</u>	К-69-14 от 18.09.2014	бессрочно

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных и коллективных проектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
- У1оценивать социальную значимость своей будущей профессии;	Отчет по практическим работам, защита проекта
- У2объективно оценивать должностные обязанности техника;	Отчет по практическим работам, защита проекта
- У3ориентироваться на рынке труда;	Контрольная работа
-У4оценивать свои способности и возможности для профессиональной деятельности;	Анализ особенностей личности на основании тестирования
-У5осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Отчет по практическим работам, защита проекта
- У6 владеть спецификой делового общения	Защита группового проекта
- У7выбирать способы саморазвития и самореализации	Отчет по практическим работам, защита проекта

Знать:	
-31 основные цели и социальную значимость своей будущей профессии;	Защита проекта
-32 структуру программы подготовки специалистов среднего звена по специальности,	Устный опрос
- 33 основные профессиональные требования к специалисту	Защита проекта
-34 варианты трудоустройства по специальности	Участие в дискуссии
-35 специфику и стили делового общения	Устный опрос
- 36 этапы профессионального становления	Защита проекта «Профессиональный план личности»
-37 пути достижения профессионального успеха	
У1-У7; 31-37	Дифференцированный зачет

АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ




1. Активные и интерактивные методы используются при проведении теоретических и практических занятий:


Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
Раздел 1. Сущность и социальная значимость будущей профессии Тема 1.2. Особенности выбранной профессии	Метод проектов Работа в малых группах	Разработка и презентация групповых проектов - «Профессия «Повар»: общая характеристика», - «Профессия в лицах», - «Профессия «Повар»: прошлое, настоящее, будущее»
Тема 1.3 Предприятия питания - специфическая отрасль экономики России	Дискуссия	Варианты трудоустройства по специальности
Раздел 2 Типичные и особенные требования работодателя к работнику Тема 2.2. Работа в команде (группе). Основы социальной компетентности	Анализ конкретной ситуации	«Стили общения»
Тема 2.3. Условия профессионального роста	Метод проектов	Разработка и презентация индивидуального проекта «Профессиональный план личности»


ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Разделы/темы	Темы практических занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
Раздел 1. Сущность и социальная значимость будущей профессии		8	
Тема 1.2. Особенности выбранной профессии	1. Экскурсия на предприятия питания/базы практик	4	У1, У2
Тема 1.3. Предприятия питания - специфическая отрасль экономики России	2. Экскурсия в Городской центр занятости/встреча с представителями Центра занятости	4	У1, У2, У3
Раздел 2. Типичные и особенные требования работодателя к работнику		8	
Тема 2.1. Организация собственной деятельности	3. Тестирование на профессиональную пригодность	2	У2, У4
	4. Разработка проекта «Профессиональный план личности»	2	У1, У2, У4, У5, У6, У7
Тема 2.2. Работа в команде (группе). Основы социальной компетентности	6. Составление профессиограммы по специальности	2	У1, У2, У4, У5, У6, У7
Тема 2.3. Условия профессионального роста	7. Презентация проектов «Профессиональный план личности»	2	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7
ИТОГО		16	

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокол а заседани я ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в специальность» актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	Титульный лист	На основании приказа ректора ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» № 10-30/465 от 17.07.2018 г. текст “Министерство образования и науки” заменить на текст “Министерство науки и высшего образования Российской Федерации”	12.09.18 г. Протокол № 1	
2	3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	Раздел 3.1 Рабочей программы дополнить следующим: Весы настольные электронные МТ 6 В1ДА «Олимп 4», Машина тестораскаточная машина Restaurant Imperia Manuale	12.09.18 г. Протокол № 1	
3	3.2 Информационное обеспечение обучения	В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами “Юрайт” (Контракт Юрайт ЭБС www.biblio-online.ru №К-55-19 от 05.08.2019), “BOOK.RU” (Контракт КноРус медиа ЭБС BOOK.ru № К-52-19 от 05.08.2019), “Консультант студента” (Контракт Политехресурс Консультант студента ЭБС К 50-19 от 05.08.2019) и обновлением платформы электронной библиотечной системы “Знаниум” раздел 3.2 Рабочей программы читать в новой редакции: Основная литература Кошечкина, И. П. Профессиональная этика и психология делового общения [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. П. Кошечкина, А. А. Канке. – Москва: Форум, Инфра-М, 2016. - 304 с. – Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/document?id=303098 . – Загл. с экрана. Социология профессий [Электронный ресурс] : учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / Л. А. Лебединцева [и др.] ; под редакцией Л. А.	11.09.19 г. Протокол № 1	

		<p>Лебединцевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 273 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-01477-8. — Режим доступа: https://biblio-online.ru/bcode/433244</p> <p>Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2020. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358232</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>Альтшуллер, Г. С. Найти идею: Введение в ТРИЗ - теорию решения изобретательских задач [Электронный ресурс] : практическое пособие / Г. С. Альтшуллер. - Москва: Альпина Пабл., 2016. - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=52211 — Загл. с экрана.</p> <p>Кязимов, К. Г. Управление персоналом: профессиональное обучение и развитие [Электронный ресурс] : учебник для среднего профессионального образования / К. Г. Кязимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10623-7. — Режим доступа : https://biblio-online.ru/bcode/430942</p>		
4	Условия реализации учебной дисциплины	<p>В связи с обновлением материально-технического обеспечения п. материально-техническое обеспечение читать в новой редакции</p> <p>Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель;</p> <p>Диапроектор;</p> <p>MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия: 11.10.2021</p> <p>MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия: 27.07.2018, Calculate Linux</p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		<p>Desktop свободно распространяемое ПО (https://www.calculate-linux.org/ru/), срок действия: бессрочно</p> <p>MS Office №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно</p> <p>7 Zip свободно распространяемое (https://www.7-zip.org/), срок действия: бессрочно</p>		
	Условия реализации учебной дисциплины	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами "Юрайт" (Контракт № К-55-20 от 25.08.2020 г. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.), ЭБС ЗНАНИУМ (Контракт № К-60-20 от 13.08.2020 г. ООО «ЗНАНИУМ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.) п. Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции:</p> <p style="text-align: center;">Основная литература</p> <p>Социология профессий [Электронный ресурс] : учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / Л. А. Лебединцева [и др.] ; под редакцией Л. А. Лебединцевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 273 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-01477-8. — Режим доступа: https://urait.ru/bcode/433244</p> <p>Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2020. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358232</p> <p style="text-align: center;">Дополнительная литература</p> <p>Альтшуллер, Г. С. Найти идею: Введение в ТРИЗ - теорию решения изобретательских задач [Электронный ресурс] : практическое пособие / Г. С. Альтшуллер. - Москва: Альпина Пабли., 2016. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=52211 – Загл. с экрана.</p> <p>Кязимов, К. Г. Управление персоналом: профессиональное обучение и развитие [Электронный ресурс] : учебник для среднего профессионального образования / К. Г. Кязимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10623-7. — Режим доступа : https://urait.ru/bcode/430942</p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	

--	--	--	--	--