

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по
учебной работе

 И.В. Бондаренко
14 мая 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП. 13 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565).

Рабочая программа предназначена для преподавания дисциплины обязательной части профессионального цикла по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский индустриальный техникум»

Разработчик:

Кравец С.А., мастер п/о ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум»

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании предметной (цикловой) комиссии химических технологий, общественного питания и естественнонаучных дисциплин

Протокол № 8 от 04.04 2025 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии химических технологий, общественного питания и естественнонаучных дисциплин

Л.Г. Пятова
подпись

04.04.2025
дата

ОДОБРЕНА на заседании методического совета

Протокол № _____ от _____ 2025 г.

Начальник отдела учебно-методической работы

Е.В. Струк
подпись

14.05.2025
дата

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	3
1. Общая характеристика	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	9
2.2. Содержание дисциплины.....	10
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	13
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	13
3.2. Учебно-методическое обеспечение	13
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 13 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Введение в специальность является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828).

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ЛР 13 -17	<ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться на законодательство РФ в области образования; - ориентироваться в новых учебных условиях; - использовать современные методы работы в информационном пространстве; - использовать предоставленные начальные знания по специальности в учебном процессе. 	<ul style="list-style-type: none"> - законодательство РФ в области образования; - основные положения Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; - систему информационного обеспечения образовательной деятельности; - основные этапы развития общественного питания как отрасли народного хозяйства; - современные тенденции развития общественного питания; - особенности организации работы предприятий общественного питания; - личную гигиену и организацию рабочего места работника общественного питания; - персонал предприятий общественного питания; - ключевые понятия в сфере общественного питания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	20
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме</i> (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	-
Всего	32	20

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.13 Введение в специальность

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования		4	
Тема 1.1. Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях	Содержание учебного материала 1. Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание дисциплины. Связь дисциплины. Введение в специальность с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов. Особенности правового регулирования профессионального образования РФ. Законодательство РФ в области образования. Современное профессиональное образование России. Основные положения Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования	4	ОК.01 - ОК.11

среднего профессионального образования	по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
	2. Обучающийся в ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум»: студенческий билет и зачетная книжка; назначение стипендии; академический отпуск и восстановление обучающегося; организация учебного труда и рациональный режим обучающегося. Права и обязанности обучающихся в ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум»; Работа с учебным материалом: конспектирование учебного материала, запоминание учебного материала.		
	3. Система информационного обеспечения образовательной деятельности Основы библиотечного дела. Организация работы библиотеки техникума, ее библиотечный фонд, правила пользования библиотекой, техника получения книг, правила описания источников информации, требования при работе с книгой. характеристика информационно-коммуникационных технологий для выполнения профессиональных задач. Правила выполнения реферата		
	В том числе:		
	практических занятий	4	ОК.01 - ОК.11
1. Ознакомление с материально-технической базой специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	2		
2. Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования. Семинар.	2		
Раздел 2. Основы организации общественного питания		8	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	2	ОК.01 - ОК.11

<p>Общественное питание как отрасль народного хозяйства</p>	<p>1. Основные этапы развития общественного питания как отрасли народного хозяйства. Формирование народной кухни в соответствии с условиями жизни и уровнем развития кулинарной техники. Развитие народной кухни под влиянием культурного обмена с другими народами. Развитие профессиональной кулинарии с появлением внедомашнего питания. Кулинарное образование в России.</p> <p>2. Современные тенденции развития общественного питания. Особенности отрасли, задачи, функции. Значение питания в жизни человека</p>		
	<p>В том числе:</p>		
	<p>практических занятий</p>	4	
	<p>1. Общественное питание как отрасль народного хозяйства. Семинар.</p>	4	
<p>Тема 2.2.</p> <p>Организация работы предприятий общественного питания</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	6	ОК.01 - ОК.11
	<p>1. Классификация предприятий общественного питания, характеристика некоторых типов предприятий. Особенности организации работы предприятий общественного питания. Ключевые понятия в сфере общественного питания.</p> <p>2. Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания. Организация рабочего места в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполнения операций. Знание работниками общественного питания правил личной гигиены, обязательных санитарных правил, а также средств предотвращения пищевых отравлений. Правила трудовой дисциплины</p> <p>3. Обслуживающий и производственный персонал предприятий общественного питания различных типов и классов. Правила трудовой дисциплины. Правила работы предприятий общественного питания</p> <p>4. Теоретические основы технологии продукции общественного питания: базовые понятия, термины и определения</p>		
	<p>В том числе:</p>		
	<p>практических занятий</p>	12	
	<p>1. Ознакомление с организационно-производственной структурой предприятий общественного питания (экскурсия на предприятие – базу практики)</p>	4	
	<p>2. Изучение квалификационных характеристик производственного персонала</p>	4	

	предприятий общественного питания		
	3. Защита рефератов на тему «Моя профессия». Семинар.	4	
Всего:		32	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Технологии кулинарного и кондитерского производства

оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации

5. ГОСТ 30390—2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

6. ГОСТ 31987 — 2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию..

7. ГОСТ Р 54609—2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

8. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу

9. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.

13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

14. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов (профилактических) мероприятий».

16. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.4.6.664-97 "Гигиенические критерии допустимых условий и видов работ для профессионального обучения и труда подростков" (утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 4 апреля 1997 г. N 5)

17. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.-М.: Издательский центр «Академия»,2021.-512 с.

19. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник для студ. Сред. проф. образования/С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова.-М. :ИЦ «Академия», 2019.-320 с.

20. Давыдова Н.Ю. Правовое обеспечение сервиса и туризма [Электронный ресурс]: практикум/ Давыдова Н.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2021.— 102 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/33651>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

21. Дроздова Т.М. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебник/ Дроздова Т.М.,

Влощинский П.Е., Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2020.— 351 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4145>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

23. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2019.— 211 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/26711>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

25. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2019.— 453 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

26. Самородова И.П. Организация и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента- учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования /И.П. Самородова.- М.: ИЦ «Академия», 2019.-192 с.

27. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: справочник/ Т.Н. Иванова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 392 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5615>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законодательства РФ в области образования; - основных положений Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; - системы информационного обеспечения образовательной деятельности; - основных этапов развития общественного питания как отрасли народного хозяйства; - современных тенденций развития общественного питания; - особенностей организации работы предприятий общественного питания; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных ответов

<ul style="list-style-type: none"> - личной гигиены и организации рабочего места работника общественного питания; - персонала предприятий общественного питания; - ключевых понятий в сфере общественного питания 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться на законодательство РФ в области образования; - ориентироваться в новых учебных условиях; - использовать современные методы работы в информационном пространстве; - использовать предоставленные начальные знания по специальности в учебном процессе 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

