Рассмотрена и одобрена
на заседании предметно-цикловой комиссии
общественного питания, профессии
«Повар, кондитер»
от « 13 » июня 2018 г.
Протокол № 10

Председатель ПЦК
Павлова В.П.

Рассмотрена и рекомендована
для внедрения в учебный процесс
на заседании учебно-методического совета
от « 20 » июня 2018 г.
Протокол № 7

Председатель УМС
Г.В. Рогожников

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Усольский техникум сферы обслуживания» (ГБПОУ ИО УТСО)

Разработчик:

Павлова Вера Петровна,
преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов по специальности «Технология продукция общественного питания» ГБПОУ ИО УТСО, ВКК

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 № 33234). Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Внутренняя рецензия:

Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в специальность» составлена на основе ФГОС СПО в соответствии с существующими требованиями и содержит следующие разделы: паспорт программы, структура и содержание, условия реализации, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. Тематический план имеет оптимальное распределение часов по разделам и темам в соответствии с учебным планом. Каждый раздел программы отражает тематику и вопросы, позволяющие в полном объеме изучить необходимый теоретический материал, а проведение практических занятий позволяет закрепить теоретические знания. Изучение учебной дисциплины способствует эффективной и качественной подготовке молодых специалистов, а также формированию общих и профессиональных компетенций у студентов, осваивающих специальность «Технология продукции общественного питания».

Представленная рабочая программа может быть рекомендована к дальнейшему использованию в образовательном процессе.

Рецензент:

Заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ ИО УТСО
Г.В. Рогожников

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
1.1. Область применения программы	4
1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:.....	4
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:	4
1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:.....	5
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	6
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	6
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	10
3.1. Требования к материально-техническому обеспечению	10
3.2. Информационное обеспечение обучения.....	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в специальность

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины может быть использована при реализации профессионального обучения, дополнительного профессионального образования, а также программ подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Введение в специальность» входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и относится к обще профессиональным учебным дисциплинам.

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- пользоваться нормативной и специальной литературой;
- проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;
- использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач и личностного развития;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

знать:

- историю развития общественного питания и современные тенденции развития отрасли;

- основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании;
- взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности;
- общие требования к обслуживающему и производственному персоналу;
- правила личной гигиены и гигиены рабочего места;
- правила внутреннего распорядка и трудовой дисциплины на предприятиях общественного питания;
- нормативную базу;
- назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 51 час.,

в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 34 час.,
- самостоятельная работа обучающегося 17 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
– практические занятия	18
– контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
в том числе:	
– проработка конспектов, учебной литературы, работа с интернет-ресурсами;	5
– выполнение тестовых заданий, составление таблиц;	2
– подготовка рефератов (презентаций);	8
– сбор и обработка рецептов блюд.	2
Промежуточная аттестация в форме:	
– контрольной работы (1 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
РАЗДЕЛ 1. Введение в дисциплину		32	
Тема 1.1 Цели и задачи изучения дисциплины	Содержание учебного материала	5	
	1 Содержание дисциплины и организация учебного процесса. Закон РФ «Об образовании». Профессиональное образование и его место в системе образования.	1	1,2
	2 Цели и задачи изучения дисциплины. Связь дисциплины «Введение в специальность» с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов.	1	1,2
	3 Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности «Технология общественного питания». Требования к уровню подготовки выпускника.	1	1,2
	Практические занятия		
	1 Изучение ФГОС по специальности «Технология общественного питания».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	– Проработка конспектов и учебной литературы, работа с интернет-ресурсами. – Выполнение тестовых заданий	2 1	
Тема 1.2 История развития общественного питания и современные тенденции развития отрасли	Содержание учебного материала	2	
	1 Особенности отрасли, задачи, функции. Формирование народной кухни.	1	1,2
	2 Развитие профессиональной кулинарии в России. Современные тенденции развития отрасли.	1	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Подготовка реферата (презентации) на темы: – «Самобытность народной кухни, отражающая историю народа». – «Первые кулинарные школы». – «Кухни мира и национальные особенности народов России».	4	
Тема 1.3 Основы организации общественного питания	Содержание учебного материала	3	
	1 Организационно-правовые формы предприятий общественного питания и учредительные документы, необходимые для регистрации предприятия. Классификация предприятий общественного питания и характеристика их типов. Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания.	1	1,2
	Практические занятия		
1 Составление таблиц типизации и специализации предприятий общественного питания.	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	– Знакомство с историей кавказской, закавказской, русской и европейской кухни.	1	
	– Подготовка рефератов, презентаций, папок с рецептами.	2	
	– Изучение видов услуг общественного питания.	1	
Тема 1.4 Рациональное размещение сети предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	1	
	1 Основные зоны размещения предприятий общественного питания в современных городах. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.	1	1,2
Тема 1.5 Оперативное планирование производства и технологическая документация	Содержание учебного материала	8	
	1 Меню: виды, понятие, характеристика. Обработка кулинарных рецептов.	1	1,2
	2 Нормативная документация (сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты, ТТК, СТП, ГОСТы, ОСТы и ТУ).	1	1,2
	Практические занятия		
	1 Составление меню для разных типов предприятий общественного питания.	2	
	2 Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.	2	
	3 Работа с нормативными документами: ГОСТ, ОСТ, СТП	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	– Подготовка реферата по теме «Виды меню в международной практике».	2	
РАЗДЕЛ 2. Обслуживающий и производственный персонал предприятий общественного питания различных типов и классов		7	
Тема 2.1 Персонал предприятий общественного питания различных типов	Содержание учебного материала	3	
	1 Общие требования к обслуживающему персоналу. Общие требования к производственному персоналу. Обязанности, права и ответственность работников общественного питания.	1	1,2
	Практические занятия		
	1 Составление перечня требований к обслуживающему и производственному персоналу.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	– Составление таблицы «Требования к конкретным должностям и профессиям производственного персонала».	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
Тема 2.2 Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания	Содержание учебного материала		3	
	1	Организация рабочего места на предприятии. Правила личной гигиены, обязательные санитарные правила работников кухни	1	1,2
	Практические занятия			
	1	Работа с СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».	2	
РАЗДЕЛ 3. Теоретические основы технологии продукции общественного питания			10	
Тема 3.1 Общая характеристика технологического процесса предприятия	Содержание учебного материала		2	
	1	Характеристика этапов технологического процесса. Приготовление полуфабрикатов и готовой продукции.	1	1,2
	2	Организация оформления и потребления кулинарной продукции.	1	1,2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		2	
	– <i>Сбор и обработка рецептов кухни разных народов.</i>		2	
Тема 3.2 Виды практики и их значение в образовательном процессе	Содержание учебного материала		5	
	1	Основные цели прохождения учебной, производственной и преддипломной практики. Порядок составления и оформления отчетов о производственной практике.	1	1,2
	Практические занятия			
	1	Экскурсия на базы практики.	4	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		1	
	– <i>Ознакомление с порядком написания отчетов по практике.</i>		1	
Итоговая контрольная работа			2	
ВСЕГО:			51	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование рабочих мест учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся.
- наглядные пособия, муляжи;
- раздаточный дидактический материал и др.;
- сборники рецептов блюд;

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет;
- мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Дополнительные источники:

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. – М.: Академия, 2017.

Интернет-ресурсы:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>, свободный.
2. Бесплатная электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://window.edu.ru>, свободный.
3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в российской федерации». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://273-фз.рф/zakonodatelstvo/federalnyy-zakon-ot-29-dekabrya-2012-g-no-273-fz-ob-obrazovanii-v-rf>, свободный.

4. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_167839/01be2dfb2b6f83de6870cb22656caf61b99a7a2d, свободный.
5. Программно-аппаратный комплекс «Профессиональные стандарты». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://profstandart.rosmintrud.ru>, свободный.
6. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://base.garant.ru/12117866>, свободный.
7. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/9047537>, свободный.
8. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>, свободный.
9. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания HoReCa.ru. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.horeca.ru>, свободный.
10. Министерство труда и занятости Иркутской области. Рейтинг профессий. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://irkzan.ru/home/gragd/reiting.aspx>, свободный.
11. А. Я. Психология: тесты, тренинги, словарь, статьи. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://azps.ru>, свободный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"> – пользоваться нормативной и специальной литературой; – проводить сбор и обработку кулинарных рецептов; – использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач и личностного развития; – использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; – проявлять свою творческую индивидуальность. 	<ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов выполнения практических работ; – оценка результатов выполнения самостоятельных работ; – оценка результатов выполнения итоговой контрольной работы.
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> – историю развития общественного питания и современные тенденции развития отрасли; – основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании; – взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности; – общие требования к обслуживающему и производственному персоналу; – правила личной гигиены и гигиены рабочего места; – правила внутреннего распорядка и трудовой дисциплины на предприятиях общественного питания; – нормативную базу; – назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> – устный опрос и тестирование; – оценка результатов выполнения практических работ; – оценка результатов выполнения самостоятельных работ; – оценка результатов выполнения итоговой контрольной работы.