



**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ - МАНСКИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора № 290
от 02.09.2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ДК.2 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ**

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
код и наименование профессии/специальности

Форма обучения	очная
Курс	1
Семестр	1-2

Когалым, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины ДК.2 Введение в специальность разработана на основе основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, введена по усмотрению образовательной организации и является вариативной дисциплиной

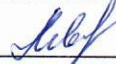
Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты – Мансийского автономного округа - Югры «Когалымский политехнический колледж».

РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения социально-экономического профиля
Протокол № 4 от «26» июня 2021 г.

Руководитель МО  Омарова Ф.З
подпись расшифровка

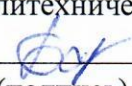
СОГЛАСОВАНО

Методист  Е.А. Левина
подпись расшифровка

Педагог-библиотекарь  /Л.Н. Родионова/
подпись расшифровка

Разработчики:

Преподаватель БУ «Когалымский политехнический колледж»

Балахнина Радмила Владимировна 
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ДК.2 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.

1.2 Место дисциплины ДК.2 Введение в специальность в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: вариативная учебная дисциплина общепрофессионального цикла по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	- 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.	- законодательство РФ в области образования; - основные положения Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; - организацию образовательного процесса в БУ «Когалымский политехнический колледж»; - права и обязанности обучающихся в БУ «Когалымский политехнический колледж»; - 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.

1.5 Использование часов вариативной части ППССЗ

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
Обучающийся должен уметь: - ориентироваться на законодательство РФ в области образования; - ориентироваться в новых учебных условиях; - использовать современные методы работы в информационном пространстве; должен знать: - законодательство РФ в области образования; - основные положения Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; - организацию образовательного процесса в ГБПОУ РК «Феодосийский политехнический техникум»; - права и обязанности обучающихся в ГБПОУ РК «Феодосийский политехнический техникум»; - систему информационного обеспечения образовательной деятельности;	Раздел 1. Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования	22	По рекомендации работодателя
Обучающийся должен уметь: - использовать предоставленные начальные знания по специальности в учебном процессе; должен знать: - основные этапы развития общественного питания как отрасли народного хозяйства; - современные тенденции развития общественного питания; - особенности организации работы предприятий общественного питания; - личную гигиену и организацию	Раздел 2. Основы организации общественного питания	28	

рабочего места работника общественного питания; - персонал предприятий общественного питания; - ключевые понятия в сфере общественного питания Изучение учебной дисциплины способствует формированию общих компетенции ОК.1 – ОК.5 ОК.9			
---	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	32
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	50
в том числе:	
1 теоретическое обучение	50
2 лабораторные занятия	-
3 практические занятия	-
4 Курсовая работа (проект)	-
5 Консультации	-
6 Самостоятельная работа	-
7 Промежуточная аттестация	Зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

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		22	
Тема 1.1. Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования	Содержание учебного материала	22	ОК.01 - ОК.05 ОК.09
	1. Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание дисциплины. Связь дисциплины Введение в специальность с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов. 2. Особенности правового регулирования профессионального образования РФ. Законодательство РФ в области образования. 3. Современное профессиональное образование России. Основные положения Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 4. Организация образовательного процесса в БУ «Когалымский политехнический колледж». Общие требования и основные документы по организации образовательного процесса в БУ «Когалымский политехнический колледж» 5. Основные виды занятий. Аттестация учебной работы обучающихся. Виды практики и их значение в образовательном процессе. 6. Коррупция как социально-правовое явление. Антикоррупционная политика РФ.		

	7. Обучающийся в БУ «Когалымский политехнический колледж»: студенческий билет и зачетная книжка; назначение стипендии; академический отпуск и восстановление обучающегося; организация учебного труда и рациональный режим обучающегося. 8. Права и обязанности, обучающихся в БУ «Когалымский политехнический колледж». 9. Работа с учебным материалом: конспектирование учебного материала, запоминание учебного материала. 10. Система информационного обеспечения образовательной деятельности Основы библиотечного дела. Организация работы библиотеки колледжа, ее библиотечный фонд, правила пользования библиотекой, техника получения книг, правила описания источников информации, требования при работе с книгой. 11. Характеристика информационно-коммуникационных технологий для выполнения профессиональных задач. Правила выполнения реферата		
Раздел 2. Основы организации общественного питания		28	ОК.01 - ОК.05 ОК.09
Тема 2.1. Общественное питание как отрасль народного хозяйства	Содержание учебного материала	8	
	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. 2. Развитие профессиональной кулинарии с появлением внедомашнего питания. 3. Кулинарное образование в России. 4. Современные тенденции развития общественного питания. Особенности отрасли, задачи, функции. Значение питания в жизни человека		
	Контрольная работа	2	

Тема 2.2. Организация работы предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	16	ОК.01 - ОК.05 ОК.09
	1. Классификация предприятий общественного питания, характеристика некоторых типов предприятий. Особенности организации работы предприятий общественного питания. Ключевые понятия в сфере общественного питания. 2. Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания. 3. 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. 4. Правила трудовой дисциплины 5. Обслуживающий и производственный персонал предприятий общественного питания различных типов и классов. Правила трудовой дисциплины. Правила работы предприятий общественного питания 6. Теоретические основы технологии продукции общественного питания: базовые понятия, термины и определения		
	Зачет	2	
Всего:		50	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

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 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

Основные источники

Законодательные и нормативные акты

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" 12
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденны Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565
3. 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.
10. ГОСТ 32681 – 2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
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

15. СанПин 1.1.1058 – 01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (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)

Учебные пособия и учебники

17. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО/И.В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова.-2-е изд. перераб. и доп.-М: Издательство Юрайт, 2017.-414с.. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04897-1.

18. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 416 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24756>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

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», 2017.-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, 2014.— 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, 2014.— 351 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4145>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

22. Золин В.П.Технологическое оборудование предприятий общественного питания. 2014. ЭБ ИЦ «Академия».

23. Коршунов, В. В. Экономика организации : учебник и практикум для СПО / В. В. Коршунов. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 313 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04630-4.

24. 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, 2014.— 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, 2014.— 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», 2017.-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, 2014.— 392 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5615>.— ЭБС «IPRbooks», по

пароллю

Дополнительные источники

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.-М.: Издательский центр «Академия»,2014.-512 с.
2. Периодические издания: «Рестораторъ», «Гастрономъ».

Интернет – ресурсы; сайты

1. <http://www.iprbookshop.ru/> (Электронно – библиотечная система);
2. <http://foodis.ru/> (общепит: информационный сайт);
3. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/6/mc/discipline%20SPO/mi/6.260502/p/page.html>(информационно - образовательный ресурс);
4. <http://www.pitportal.ru/> (информационно - образовательный ресурс – Все для общепита России);
5. <http://www.creative-chef.ru/3> (Центр ресторанного партнерства "Креатив - Шеф");
6. <http://supercook.ru>(Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов);
7. <http://x-food.ru> (Тайны кулинарии);
8. <http://www.povarenok.ru> (кулинарная социальная сеть)
9. <http://www.frio.ru> и другие (Федерация рестораторов и отельеров)

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: - законодательства РФ в области образования; - основных положений Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; - организации образовательного процесса в ГБПОУ РК «Феодосийский политехнический техникум»; - прав и обязанностей, обучающихся в ГБПОУ РК «Феодосийский политехнический техникум»; - 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; - личной гигиены и организации рабочего места работника общественного питания; - персонала предприятий общественного питания; - ключевых понятий в сфере общественного питания	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: - устных ответов

Умения: - 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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
--	---	---