

СМОЛЕНСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЕРХНЕДНЕПРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА


Общеобразовательный цикл

ОДП.12 Введение в специальность

п. Верхнеднепровский 2020 г

«Рассмотрено»
На заседании ПЦК
общеобразовательных дисциплин
Протокол №1 от 27.08.2020
председатель *б* О. В. Белова

«Утверждаю»
И. О. Директор СОГБПОУ
«Верхнеднепровский
технологический техникум»
..... С. И. Журавлева



«Согласовано»

Зам. директора *С.И. Журавлева* по УР
.....
Журавлева С.И.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности:

43.02.15 Поварское кондитерское дело

Организация- разработчик:

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Верхнеднепровский технологический техникум»

Программу разработала

Преподаватель: Андронович Клавдия Петровна

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ « ОПД.12 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 N 798"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Место учебной дисциплины в структуре программы: дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл.

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

Содержание дисциплины направлено на формирование

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Освоение дисциплины позволяет студенту скорректировать профессиональный выбор в течение 2 семестров 1 курса, если он оказался ошибочным.

1.3 Результаты освоения учебной дисциплины:

студент должен уметь:

- различать квалификационные характеристики специальности Повара и Кондитера;
- разрабатывать реальную программу личных действий для достижения трудоустройства или продолжения получения образования и обеспечения собственной карьеры;
- формулировать жизненные цели и определять средства их достижения;
- использовать знания дисциплины «Введение в специальность» в процессе освоения содержания ППКРС и перспектив своей будущей специальности.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать: место специальности в социально-экономической сфере;

- профессиональную характеристику специальности;
- требования к уровню подготовки специалиста в соответствии с ФГОС, профессиональным стандартом индустрии питания;
- этапы развития общественного питания;
- требования, предъявляемые к специалисту поварского и кондитерского дела;
- роль специалиста поварского и кондитерского дела в осуществлении задач, стоящих перед работниками индустрии питания.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 82 часа, из них 30 часов лабораторно-практические работы
промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета -2 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Всего	82
Теоретические занятия	50
Лабораторно – практические занятия	30
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2ч

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины				
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа, курсовая работа (проект)	Методическая характеристика урока	Объем часов	Уровень усвоения
Введение				
Сведения о специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».	Содержание учебного материала		4	
	Сфера деятельности молодого специалиста Сведения о специальности. Требования, предъявляемые молодому специалисту. Основные цели и задачи общественного питания.	Тип-урок формирования новых знаний. Метод-словесный (лекция-беседа) объяснительно-иллюстративный	2	1
Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль Специалиста поварского и кондитерского дела на производстве.	Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль Специалиста поварского и кондитерского дела на производстве. Эволюция, основные тенденции развития и особенности формирования российского рынка общественного питания. Предприятия быстрого питания. Кофейни-перспективный сегмент ресторанного рынка. Франчайзинг как новая концепция развития сферы общественного питания.	Метод-словесный (лекция-беседа) объяснительно-иллюстративный	2	1
Экскурсия на предприятие индустрии питания.	Рестораны первой наценочной категории. Открытые кафе. Школьные столовые. Характеристика предприятий. Цеховая структура. Организация производства продукции.	Экскурсия.	6ч	
Раздел 1.Классификация предприятий общественного питания 10 ч				
Тема 1.1. Классификация предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала			
	Характеристика основных типов предприятий общественного питания. Классификация по производственно-торговому признаку. Классификация предприятий питания по типам. Основные классы предприятий общественного питания.	Тип-урок формирования новых знаний. Метод-словесный (лекция-беседа) объяснительно-иллюстративный	4	2
	Лабораторно-практические работы. Классификация общественного питания. Характеристика основных типов общественного питания. Классификация	Лабораторно-практические работы.	4	2

	по производственно-торговому признаку. Классификация предприятий питания по типам. Основные классы предприятий общественного питания.			
Раздел 2. Классификация и ассортимент кулинарной продукции-10ч.				
Тема 2.1.Ассортимент продукция, вырабатываемый на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала:			
	Кулинарная продукция. Готовая кулинарная продукция. Кондитерские и булочные изделия.	Тип-урок урок формирования новых знаний. Метод-словесный (лекция-беседа) объяснительно-иллюстративный	4	2
	Лабораторно-практические работы. Кулинарная продукция. Полуфабрикаты. Мучные кондитерские и булочные изделия. Кулинарная продукция. Готовая кулинарная продукция. Мучные кондитерские и булочные изделия.	Лабораторно-практические работы.	6	2
Тема 2.2Креативная подача блюд ресторанного бизнеса.	Креативная подача блюд ресторанного бизнеса.Банкетное оформление блюд.		2	2
		Лабораторно-практические работы.	4	2
Итого за 1-й семестр -34 часа, из них14часов ЛПР.				
2-й семестр				
Раздел 3. Оперативное планирование производства и технологическая документации-24ч				
Тема 3.1 Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.	Организация контроля качества и Санитарно-эпидемиологического и. Услуга питания, услуги по организации потребления продукта обслуживания, услуги по организации досуга. Характеристика о санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к предприятиям общественного питания. Виды контроля за деятельностью предприятия питания. Периодичность проведения контроля	Тип-урок формирования новых знаний. Метод-словесный (лекция-беседа) объяснительно-иллюстративный	2	2

	специалистами лабораторий, сан эпид.учреждений и др.организаций, результатов контроля.	ый		
Тема 3.2. Основные виды нормативно-технической документации, термины и определения, применяемые общественном питании.	Теория		8	
	Лабораторно-практические работы.Стандарты:ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, стандарт предприятия.Разработка технико-технологических карт на блюда.Разработка производственной программы цеха.	Лабораторно-практические работы.	4	2
Тема 3.3. Состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания. Назначения и виды меню.	Состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания. Назначения и виды меню.		6	2
	Лабораторно-практические работы. Составление меню дневного рациона, меню скомплектованных обедов.Составление меню ресторанов, баров,кафе, открытых столовых.	Лабораторно-практические работы	4	2
Итого за 1 семестр 34ч (из них 18 теор,16 ППР)				
Раздел 4. Столовые посуда, приборы и белье-бч.				
Тема 4.1. Характеристика и назначение основных видов инвентаря, инструментов,столовой посуды и приборов.	Содержание учебного материала.		4	
	Характеристика и назначение основных видов инвентаря, инструментов ,столовой посуды и приборов.		4	2
	Столовая посуда, приборы.	Лабораторно-практические работы.	2	2
Раздел 5. Основы обработки сырья и рационального питания.			18	
Тема 5.1. Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов.	Классификация способов кулинарной обработки. Характеристика механических, химических, биологических, тепловых способов кулинарной обработки. Виды нагрева.	Тип-урок формирования новых знаний. Метод-словесный (лекция-беседа)	6	2

		объяснительно-иллюстративный		
	Лабораторно-практические работы. Кулинарная обработка сырья.	Лабораторно-практические работы.	4	2
Тема 5.2. Основы рационального питания. Понятие о составе пищевых продуктов.	Понятие о пищевой и биологической ценности и продуктов. Понятие о балансе основных пищевых веществ в организме человека. Суточная потребность человека в основных пищевых веществах. Распределение пищи по отдельным рационам.	Тип-урок практический. Метод-частично-поисковый, самостоятельная работа.	4	2
	Лабораторно-практические работы. Распределение пищи по отдельным рационам.	Лабораторно-практические работы	2	2
	Дифференцированной зачёт		2	
Итого за 2-й семестр 48 часов, из них 16ч. ЛПР				
Всего за курс 82 часа. Из них 30ч.ЛПР.			82	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы имеется в наличии учебный кабинет. Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории. Учебная кухня.

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, телевизор, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни технологическим оборудованием:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогенератор;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;

процессор кухонный;

овощерезка;

планетарный миксер;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционным нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь) ;

сито, шенуа;

лопатки (металлические, силиконовые), половник;

пинцет, щипцы кулинарные;

набор ножей «поварская тройка»,

мусат для заточки ножей;

корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;

сотейники

суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,

перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

-рабочий стол;

-весы настольные;

-цветные разделочные доски;

-ножи поварской тройки;

-щипцы универсальные;

-лопатки;

-веселки;

-венчики;

-ложки;

-сифон;

-шумовка;

-ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

-гастроёмкости;

-кастрюли;

-сотейники;

-сковороды;

-сита;

-сита конусообразные;

-пистолет копильный SMOKINGGUN

В Учебной кухне оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. А.Т.Васюкова Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции : учебник КНОРУС Москва.2020 322с.
2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник.- Москва: КНОРУС ,2020.- 206 с.(СПО)
3. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник.-Москва,КНОРУС,2020.-248.- (СПО)
4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования /.- М.: Издательский центр «Академия», 2019.–192с
5. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента учебник.- Москва: КНОРУС,2019.-580 с

Национальная электронная библиотека:

И.Здобнов. В.А.Цыганенко Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.«Арий».

Дополнительная литература:

1. Г.Г.Дубцов. Технология приготовления пищи Москва. Академия.2008г.
2. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2000 – 373 с.
3. О.М.Соловьева, Г.К.Миронова. А.П.Елегин Кулинария Часть 1. Учебное пособие Академкнига.2008.
4. О.М.Соловьева, Г.К.Миронова. А.П.Елегин Кулинария Часть 2. Учебное пособие Академкнига.2008.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены и санитарии учебник для НПО- М.: Академия, 2003. – 181 с.
6. Радченко Л.А. Основы метрологии. стандартизации и сертификации в общественном питании «Феникс», 2009. для СПО.
7. Е.Б. Герасимова, Б.И.Герасимов Метрология, стандартизация и сертификация. Москва 2010г для СП.
8. В.П.Золин технологическое оборудование предприятий общественного питания Москва.Акадкмия.2000г.
9. В.В. Усов. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. В.В. М.: Академия, 2003
10. Н.А.Анфимова Кулинария Москва. Академия.2007г.
11. Н.Г.Бутейкис Технолдогия приготовления мучных кондитерских изделий.2004г.
12. Электронный ресурс УМК «Поварское и кондитерское дело» 2017

(электронные)

- .Методическое пособие услуги **общественного питания** **ХАССП** для предприятия **общественного – питания**[tagancity.ru](http://tagancity.ru/uploads/documents/news/2017/hassp.pdf)>uploads/documents/news/2017/hassp.pdf-
- 3.<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

4.<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

5.<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

6.<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, творческих работ, тестовых заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- различать квалификационные характеристики повара, кондитера;	Выполнение самостоятельных работ.
- анализировать и оценивать результаты собственной деятельности;	Наблюдение за самоорганизованностью
- определять приоритеты в развитии собственной личности;	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении требований к учебному процессу.
- применять технологии эффективного использования своего времени, планирования собственной деятельности;	Наблюдение за самоорганизованностью
Знания:	
- места профессии в социально-экономической сфере;	Устный опрос.
- профессиональную характеристику профессии;	Выполнение практического задания «Разработка профессиограммы». Выполнение практической работы по составлению профессиональных характеристик по смежным профессиям.
- требования к уровню подготовки квалифицированного рабочего в соответствии с ФГОС, профессиональным стандартом индустрии питания;	Наблюдение за выполнением практических заданий. Выполнение контрольной работы. Тестирование.
- этапы развития общественного питания;	Контроль устных ответов.
- требования, предъявляемые к повару;	Контроль устных ответов.
- роль повара, кондитера в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания.	Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.