

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Ленинградской области «Лодейнопольский техникум
промышленных технологий»**

Приложение
к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ДУП.02 Введение в специальность

**основной образовательной программы среднего
профессионального образования**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Лодейное Поле

2024 г.

Рабочая программа учебного предмета «Введение в специальность» является дополнительным предметом по выбору общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: ГБПОУ ЛО «Лодейнопольский техникум промышленных технологий»

Разработчик:

Буланкина Е.А., преподаватель ГБПОУ ЛО «Лодейнопольский техникум промышленных технологий», высшая квалификационная категория

СОГЛАСОВАНО

на методической комиссии

Протокол №9 от «04» апреля 2024г

Председатель: Самодуров Э.В.

УТВЕРЖДЕНО:

Распоряжением директора

№69-рс от «15» апреля 2024 г.

Содержание

1.	Пояснительная записка	3
2.	Планируемые результаты освоения учебного предмета	4
3.	Содержание учебного предмета. Тематическое планирование	5
4.	Условия реализации учебного предмета	7
5.	Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета	9

1. Пояснительная записка

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа предмета «Введение в специальность» является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:

В результате освоения предмета обучающийся должен уметь:

- представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места
- различать квалификационные характеристики специалиста по поварскому и кондитерскому делу;
- разрабатывать реальную программу личных действий для достижения трудоустройства или продолжения получения образования и обеспечения собственной карьеры;
- формулировать жизненные цели и специальность в процессе освоения содержания ППССЗ перспектив своей будущей специальности.
- производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

В результате освоения предмета обучающийся должен знать:

- место специальности в социально-экономической сфере;
- профессиональную характеристику специальности;
- профессиональные качества будущего специалиста;
- требования к уровню подготовки специалиста в соответствии с ФГОС;
- требования, предъявляемые к специалисту по поварскому и кондитерскому делу;
- взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;
- назначение и роль будущей профессиональной деятельности;
- историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания.
- этапы развития общественного питания; перспективы развития общественного питания и его основные направления;
- современные направления и тенденции в общественном питании;
- национальные особенности русской кухни;
- национальные особенности кухни народов мира.

Формируемые общие компетенции:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

2.Содержание учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Объем образовательной программы учебного предмета	34
В том числе:	
1. Основное содержание	
Лекционных занятий	14
Практических занятий	16
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	2

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала,	Объем часов
Введение в специальность		34
Тема 1. Цели и задачи изучения дисциплины	Содержание 1. История возникновения профессии. Основные функции технолога общественного питания. Что должен знать технолог общественного питания. Специфика профессии. Место работы. Достоинства профессии.	1
Тема 2. Общественное питание – специфическая отрасль народного хозяйства и разновидность торговли.	Содержание 1. Рыночные преобразования в экономике России. Становление рыночных отношений и усиление конкуренции. Общественное питание в условиях развития рыночных отношений 2. Функции отрасли общественного питания, особенности предприятий общественного питания 3. Принципы организации обслуживания в общественном питании: Факторы, определяющие культуру обслуживания в общественном питании	2
Тема 3. Народная кухня и современность	Содержание 1. Эволюция и основные тенденции развития общественного питания в России, этапы развития. Основные черты народной кухни Основные черты русской народной кухни, Развитие профессиональной кулинарии Тематика практических занятий Практическое занятие. Тенденции в развитии индустрии питания народов мира..	2
Тема 4. Основы организации общественного питания	Содержание 1. Общая характеристика предприятий общественного питания, сочетание производственных и торговых функций и организация потребителя пищи как основная особенность их. Классификация предприятий по производственно-торговому признаку, их характеристика. Основные типы предприятий, уровень и виды услуг Тематика практических занятий Практическое занятие. Сравнительный анализ типов предприятий	1
Тема 5. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.	Содержание 1. Принцип размещения сети предприятий общественного питания. Состав и планировка предприятий, характеристика помещений, санитарно-гигиенические требования к ним. Тематика практических занятий Практическое занятие. Планировка предприятий	2

Тема 6. Обслуживающий персонал ресторанов, баров, кафе и кофейни.	Содержание		2
	1.	Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними.	
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие. Расчет количества работников на разных предприятиях		2
Тема 7. Производственный персонал предприятий общественного питания.	Содержание		1
	1.	Производственный персонал предприятий общественного питания.	
Тема 8. Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания.	Содержание		
	1	Понятие о гигиене труда работников предприятий общественного питания. Работоспособность человека и факторы, влияющие на нее. Рациональная организация трудового процесса. Значение личной гигиены работников общественного питания. Санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной, форменной и личной одежде. Санитарный. Режим работников на производстве. Значение санитарной культуры работников предприятий общественного питания, для предупреждения пищевых отравлений.	2
	2	Профессиональные вредности производства и меры по устранению их. Производственный травматизм, причины его возникновения и меры предупреждения. Оказание доврачебной помощи пострадавшим работникам. Вредные привычки: алкоголизм, курение, наркомания, токсикомания; меры предупреждения и борьба с ними. Требования к механическому оборудованию, его размещение и содержание.	
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие. Организация трудового процесса		2
Практическое занятие. Оказание доврачебной помощи		2	
Тема 9. Технологический процесс выпуска кулинарной продукции	Содержание		
	1	Маркетинг: проектирование и разработка продукции; планирование и разработка технологического процесса; материально-техническое снабжение; производство продукции; контроль качества (проверка); упаковка, транспортирование, хранение; реализация, утилизация отходов.	2
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие. Планирование и разработка технологического процесса		2
Практическое занятие. Контроль качества		2	
Самостоятельная работа		2	
Контрольная работа		2	
Всего часов		34	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

рабочие места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-методических материалов;

методические разработки уроков и практических занятий;

комплекты тестов.

Технические средства обучения: компьютер, видеопроектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., «Кулинария»: - учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016г.- 400 стр.
2. Голунова, Л.Е. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Зарубежной кухни» - сборник технологических нормативов, Санкт-Петербург, издательство «Профессия», 2014г., 776 стр.
3. Барагамян А.: Кухни народов мира. Полная серия (31 том) 2011г., 72с. в каждом томе.
4. Устав колледжа
5. Материалы музея колледжа
6. Усов В,В, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. - М.: ИРПО; ИЗД. центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

7. 1. Шатун Л.Г.Повар: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ.- Изд.10-е, стер.- Ростов н/Д:Феникс, 2013.-342, [1]с.- (Начальное профессиональное образование)
8. 2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования-2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.-176с.
9. 3. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф.образования-13-е изд.-М.: Издательский центр «Академия», 2015- 432 с .

10.4. Лазерсон Илья Скорая кулинарная помощь. Кухни народов мира. Книжная серия в 20 книг Автор: Илья Лазерсон Год издания: 2004 - 2005 Издательство: Центрполиграф 800с Издание не передавалось

Учебные пособия:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2011, 484 с.
 2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2011, 272 с.
 3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2013, 272 с.
 4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2011, 480 с.
 5. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2012, 296 с.
 6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2010, 170 с.
 7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5 издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2012, 416 с.
- Дополнительные источники:

Интернет ресурсы:

www.o-urok.ru/prof_p.php

<http://profobrazovanie.com>

kuxarka.ru

Gotovim-Doma.Ru

Prigotovim.Org

Bonappetit.Com.Ua

Кухни Народов Мира

eda.ru

TVeda.ru

top-eda.ru

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90÷100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70÷79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно