

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

2020 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Разработчик: Молочникова Наталья Николаевна преподаватель спецдисциплин, первая квалификационная категория

Рассмотрено МО «Общепрофессиональный цикл»

Протокол № 6 от «23» июня 2020 г.

Утверждено Методическим советом

Протокол № 6 от «25» июня 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в специальность

1.2. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании: по программам повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовке по специальности «Технология продукции общественного питания» и должности Заведующий производством.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в вариативную часть.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в требованиях к содержанию основной профессиональной образовательной программы по специальности;
- распознавать общие и профессиональные компетенции;
- распознавать операции технологического процесса;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- структуру основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10
- основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании;
- виды и назначение посуды и инвентаря;
- основные типы предприятий общественного питания;
- особенности национальных кухонь мира;

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ВД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ВД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ВД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ВД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВД 6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ВД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Сопоставление ФГОС СПО и Профессионального стандарта

Профессиональный стандарт		ФГОС СПО	
Наименование Выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Обобщенная трудовая функция / трудовая функция (ОТ/ТФ)	Вид деятельности	Профессиональные компетенции (ПК)
557 Повар	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара</p> <p>- выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;</p> <p>- выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и</p>	<p>ВД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)</p> <p>ВД 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.</p> <p>ВД 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2.</p> <p>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4 ПК 2.5.</p>

	кулинарных изделий.	<p>ВД 3. Приготовление супов и соусов.</p> <p>ВД 4. Приготовление блюд из рыбы.</p> <p>ВД 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>ВД 6. Приготовление холодных блюд и закусок</p> <p>ВД 7. Приготовление сладких блюд и напитков</p>	<p>ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.</p> <p>ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3.</p> <p>ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3.</p> <p>ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.</p> <p>ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3.</p>
557 Повар	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</p> <p>- подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;</p> <p>- приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>ВД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ВД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>ВД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>ВД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.</p> <p>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.</p> <p>ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.</p> <p>ПК 5.1. ПК 5.2.</p>
	<p>Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров</p> <p>- обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами</p>	ВД 6. Организация работы структурного подразделения.	<p>ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.</p>

	<p>и персоналом;</p> <p>-организация работы бригады поваров;</p> <p>-контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работы бригады поваров.</p> <p>Управление текущей деятельности основного производства организации питания</p> <p>-планирование процессов основного производства организации питания;</p> <p>-организация и координация процессов основного производства организации питания;</p> <p>-контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания.</p>		
6821 Пекарь	<p>Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий</p> <p>- составление рецептуры хлебобулочных изделий</p> <p>- подбор и подготовка сырья исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</p> <p>- формовка хлебобулочных изделий</p> <p>- выпечка хлебобулочных изделий</p> <p>- презентация и продажа хлебобулочных изделий</p>	ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<p>ПК 4.1.</p> <p>ПК 4.2.</p> <p>ПК 4.3.</p> <p>ПК 4.4.</p>
	Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ВД 6. Организация работы структурного подразделения.	<p>ПК 6.1.</p> <p>ПК 6.2.</p> <p>ПК 6.3.</p> <p>ПК 6.4.</p> <p>ПК 6.5.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - заказ, получение организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря - организация работы пекарей <p>Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе пекарей</p> <p>Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирование процессов хлебобулочного производства - организация и координация процессов хлебобулочного производства - контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства 		
549 Кондитер	<p>Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе - изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции 	ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.
	<p>Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечение бригады 	ВД 6. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.

	<p>кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом</p> <p>Организация работы бригады кондитеров</p> <p>- контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров</p> <p>Управление текущей деятельностью кондитерского цеха</p> <p>- планирование процессов кондитерского цеха</p> <p>- организация и координация процессов кондитерского цеха</p> <p>- контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха</p>		
--	--	--	--

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов.
- самостоятельная работа обучающихся 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
практические занятия	12
• Написание эссе	2
• Заполнение таблиц	2
• Произведение расчетов	2
• Знакомство с учебными лабораториями	2
• Защита презентаций	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
• Составление схемы	4
• Подготовка презентации (сообщение)	16
Итоговая аттестация по дисциплине – дифференцированный зачет	2

2.2. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ

- а) для слепых:
 - присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
 - выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- б) для слабовидящих:
 - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
 - при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
 - учебно-методические материалы оформляются увеличенным шрифтом;
- в) для глухих и слабовидящих. С тяжелыми нарушениями речи:
 - обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
 - по их желанию промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;
- г) с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - организуется безбарьерная архитектурная среда образовательного учреждения, рабочего места.

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Введение в специальность».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания			18	
Тема 1.1. Сведения о специальности		Содержание учебного материала		1,2
1.История кулинарного искусства	1	Эволюция, основные тенденции развития и особенности формирования кулинарного искусства. История развития общественного питания и современные тенденции развития отрасли	2	
2.Знакомство с профессией «Повар»	2	Цели и задачи изучения дисциплины. История развития профессии. Назначение. Область применения. Необходимые знания и умения. Квалификационная характеристика повара	2	
3.Знакомство с профессией «Кондитер»	3	История развития профессии. Назначение. Область применения. Необходимые знания и умения. Квалификационная характеристика кондитера	2	
4.Знакомство со специальностью «Техник-технолог»	4	История развития профессии. Назначение. Область применения. Необходимые знания и умения. Квалификационная характеристика техника-технолога	2	
	Практические занятия		2	
5.Практическая работа № 1	5	Написание эссе «Моя будущая специальность техник-технолог»	2	
Тема 1.2. Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10		Содержание учебного материала		

1.Государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.10.	6	Ознакомление с Государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10. Понятия. Общие и профессиональные компетенции специальности 19.02.10. Характеристика профессиональной деятельности выпускников.	2	1,2
2.Организация учебного процесса по специальности 19.02.10	7	Знакомство с учебным планом по специальности. Предметы общеобразовательного и профессионального цикла. Основные цели прохождения учебной, производственной и преддипломной практики. Ознакомление с порядком написания отчетов по практике.	2	
		Практические занятия		
3.Практическая работа № 2	8	Составлены таблицы «Предметы общеобразовательного и профессионального цикла».	2	
4.Практическая работа № 3	9	Знакомство с учебными лабораториями.	2	
Раздел 2. Организация технологического процесса на предприятиях общественного питания				
<i>Тема 2.1. Характеристика технологического процесса приготовления блюд и изделий</i>		<i>Содержание учебного материала</i>		
1.Общая характеристика общественного питания	10	Назначение предприятий общественного питания. Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания. Основные типы предприятий.	2	1,2,3
2.Состав функциональных групп помещений на предприятиях	11	Классификация и состав функциональных групп помещений общественного питания. Помещения производственные, торговые, административно-бытовые, технические. Назначение помещений.	2	
3.Ассортимент кулинарной продукции.	12	Классификация продукции общественного питания. Основные понятия. Характеристика ассортимента кулинарной продукции, вырабатываемой на предприятиях общественного питания	2	
4.Способы кулинарной обработки сырья	13	Классификация и характеристика основных способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов	2	
5.Виды инвентаря,	14	Характеристика и назначение основных видов инвентаря,	2	

инструментов, посуды		инструментов, кухонной и столовой посуды		
6.Основные виды нормативно-технической документации	15	Основные виды нормативно-технической документации, применяемые в общественном питании. ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, стандарт предприятия, сборники рецептур, технологические карты, технико-технологические карты.	2	
		Практические занятия		
7.Практическая работа № 4	16	Работа со сборником рецептур	2	
		<i>Содержание учебного материала</i>		
8.Национальные традиции и современность	17	Формирование народной кухни. Самобытность народной кухни, отражающая историю народа. Кухни мира и национальные особенности народов России.	2	
		Практические занятия		
9.Практическая работа № 5	18	Знакомство с национальными кухнями мира	2	
10.Практическая работа № 5	19	Знакомство с национальными кухнями мира	2	
11.Дифференцированный зачет	20	Дифференцированный зачет «Введение в специальность»	2	
		Самостоятельная работа Составить схему «Оценка результатов освоения ППССЗ по специальности 19.02.10» Подготовить сообщение и презентацию «Национальные кухни мира»	20	2,3
Итого			60	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа-проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Стандарт 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
2. Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10.
3. Учебный план специальности Технология продукции общественного питания.
4. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014.
5. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2013.
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2014.
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5 издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2013.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
2. ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению.
ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий
3. ГОСТ Р 50764-95«Услуги общественного питания. Общие требования»
4. ГОСТ Р 50935-96 "Общественное питание. Требования к качеству»

Отечественные журналы:

1. «Рестораны и гостиницы»
 2. «Ресторатор»
 3. «Торговое оборудование»
 4. «Ресторанные ведомости
5. Интернет-ресурсы: **Гранат +**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
ориентироваться в требованиях к содержанию основной профессиональной образовательной программы по специальности;	Оценка выполнения практических работ: «Предметы общеобразовательного и профессионального цикла» Оценка результатов освоения ППСЗ по специальности 19.02.10
распознавать общие и профессиональные компетенции;	
распознавать операции технологического процесса;	Оценка выполнения практической работы: «работа со сборником рецептов» Оценка тестового задания «Способы кулинарной обработки сырья».
Знания:	
структуру основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10	Оценка тестового задания «Основные понятия государственного стандарта по специальности» Оценка тестового задания «Основные понятия в области технологии продукции»
основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании;	
виды и назначение посуды и инвентаря	Оценка устного ответа «Виды и назначение посуды и инвентаря» Оценка контрольной работы «Характеристика типов предприятий»
основные типы предприятий общественного питания;	
особенности национальных кухонь мира;	Защита презентации