

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»  
Директор ГБПОУ КМТТ  
И.В. Гоголь  
2021г.



«Согласовано»  
Зам. директора по УВР  
С.М. Ольховская  
«28» мая 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОУД.15 Введение в специальность**

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
протокол № 10 от «27» 05 2021г  
Председатель МК Л.В. Л.В. Ольховская

Комаричи  
2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело”)

Укрупненная группа 43.002.15 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчики:

Лысенко Е.Н.- преподаватель ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум» п. Комаричи

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 5 от 28.05. 2021 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

© Лысенко Е.Н.- преподаватель ГБПОУ КМТТ

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **ОУД.15 Введение в профессию**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризм и реализуется за счет вариативной части ФГОС СПО.

Программа учебной дисциплины может быть использована при реализации профессионального обучения, дополнительного профессионального образования, а также программ подготовки специалистов среднего звена.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:**

Учебная дисциплина «Введение в профессию» входит в общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и изучается как дополнительная учебная дисциплина, предлагаемая профессиональной образовательной организацией.

Учебная дисциплина носит вводный (ознакомительный) характер. Необходимость в ней объясняется тем, что прежде чем приступить к изучению профессиональных модулей, студент должен получить изначальное представление о содержании специальности, основных сферах и направлениях деятельности, требованиях, предъявляемых к выпускнику, профессиональных качествах и других сторонах профессии. Знание указанных вопросов позволит студентам лучше освоить учебные дисциплины, предусмотренные учебным планом для освоения специальности «Поварское и кондитерское дело».

### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять планирование и распределение рабочего времени;
- представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места техника-технолога;
- 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 дисциплины обучающийся должен знать:

- виды деятельности техника-технолога;
- профессиональные качества будущего специалиста;
- взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;

– назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;

- историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания;
- перспективы развития общественного питания и его основные направления;
- историю развития русской кухни;
- современные направления, используемые в кулинарии.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	<b>36</b>
<b>в том числе:</b>	
<b>лабораторные занятия (если предусмотрено)</b>	<b>16</b>
<b>практические занятия (если предусмотрено)</b>	
<b>контрольные работы (если предусмотрено)</b>	
<b>курсовая работа (проект) (если предусмотрено)</b>	
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)</b>	
<b>в том числе:</b>	
<b>самостоятельная работа над курсовым проектом (работой) (если предусмотрено)</b>	
.....	*
Указываются другие виды самостоятельной работы при их наличии	*
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>		<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<b>1</b>	<b>2</b>		<b>3</b>	
<b>Тема 1</b>  <b>Введение в специальность. Знакомство с техникумом</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>2</b>	<b>ОК1 –ОК 11</b>
	1. Знакомство с техникумом: расположение мастерских, кабинетов, служб, расписание, сайт техникума.	2		
	2. История создания и развития техникума. Традиции техникума. Устав техникума. Структура и управление техникумом. Единые требования к студентам.	2		
<b>Тема 2.</b> <b>Особенности профессии, профессионально важные качества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>	<b>ОК1 –ОК 11</b>
	3.-4.Квалификационные характеристики техника-технолога.	2		
	5.-6.Квалификационные характеристики техника-технолога	2		
	<b>Практические занятия</b>			
	1. Функции и виды деятельности специалиста на предприятиях общественного питания.			
	2. Основные должностные обязанности техника-технолога			
	3.- 4. Составление перечня профессиональных требований, предъявляемых к технику-технологу			
<b>Тема 3.</b> <b>Исторический процесс формирования общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>	<b>ОК1 –ОК 11</b>
	7.-8.Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства.	2		
	9.-10.Становление кулинарного образования на профессиональном уровне	2		
	<b>Практические занятия</b>			

	5. По страницам истории кулинарии. Кремлевская кухня.				
	6. Влияние известных поваров-кулинаров России на развитие общественного питания, внесших значительный вклад в развитие мировой кухни.				
	7.-8. Знакомство с биографиями известных поваров-кулинаров мирового значения				
<b>Тема 4. Современные направления в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>11</b>	<b>ОК1 –ОК 11</b>	
	11.-12.Современные направления и тенденции в общественном питании.	2			
	13.-14.Пути повышения профессионального мастерства в современном мире (WorldSkills, чемпионат кулинаров).	2			
	15. Общие характеристики сифонов. Виды сифонов. Виды газов и их применение (NO2, CO2, сухой луд).	2			
	<b>Практические занятия</b>				
	9.-10. Технология и инновационное направление в общественном питании. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.				
	11.-12. Приготовление украшений, основываясь технике лепки и рисования				
13.-14. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.					
<b>Тема 5. Особенности русской кухни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>5</b>	<b>ОК1 –ОК 11</b>	
	16.Этапы развития русской кухни.	2			
	17.Влияние постов на русскую кухню	2			
	18. Влияние религиозных праздников на русскую кухню.	2			
	<b>Практические занятия</b>				
	15. Влияние постов на русскую кухню. Православие.				
16. Влияние религиозных праздников на русскую кухню (новый год, рождество, крещение, масленица, пасха, именины).					
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>		

# 1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование рабочих мест учебного кабинета:

- количество посадочных мест по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- стенды настенные с муляжами;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект наглядных демонстрационных плакатов.

Технические средства обучения:

- компьютер с программным обеспечением;
- мультимедиа проектор.

## 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

*Дополнительные источники:*

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник . – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
2. Амренова М.М. ПОВАР. Практические основы профессиональной деятельности. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 .
4. Богатырева Е.А. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: теоретические основы профессиональной деятельности. – М.: «Академия», 2018.
5. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: 2018.
6. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. – М.: ИД «Форум»: Инфра-М. 2018.
7. Жабина С.Б. Маркетинг продукции услуг» (общественное питание). – М.: «Академия», 2018.
8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Ака-

демия», 2018.

9. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания. – М.: Альфа-М; ИНФА-М, 2018.
10. Кирпичников В.П. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. – М.: 2018.
11. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учеб. для студентов сред. проф. учеб. заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
12. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
13. Розенберг И. Миллион меню. Волшебство мировой кулинарии. – Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2017.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Профи-Информ, 2017.
15. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. – М.: Цитадель-трейд, Рипол КЛАССИК, ИКТЦ – Лада, 2017.
16. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. – К.: Издательство «А.С.К.». 2017.
17. Шальникова В. Миллион меню традиционной русской кухни. – Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2017..
18. Обучающая система «Повар-кондитер». CD-диск. НПК «Генезис знания», 2017.
19. Обучающая система «Повар-кондитер» (холодные блюда, закуски, соусы, первые блюда). CD-диск. НПК «Генезис знания», 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. Всё о ресторанном бизнесе и ресторанах. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://restoranoff.ru>, свободный.
4. Журнал для рестораторов «Ресторановед». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://restoranoved.ru>, свободный.
5. Интернет-газета портала horeca.ru. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/restaurant>, свободный

6. Интернет-журнал «Horeca-magazine». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.horeca-magazine.ru>, свободный.
7. Кулинария, кулинарные рецепты на Kedem.ru - Кулинарный Эдем. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://kedem.ru>, свободный.
8. Кулинарные рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://povara.ru>, свободный.
9. Портал о ресторанной индустрии Restoran News. Новости. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://restorannews.ru>, свободный.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 1982 года. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://interdoka.ru/kulinaria/1982>, свободный.
11. Сетевое издание «ГАСТРОНОМЪ.RU». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://www.gastronom.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.

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
<b>Умения:</b>	
– выполнять планирование и распределение рабочего времени;	– оценка результатов выполнения практических заданий;
– представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места техника-технолога;	– устный и письменный опрос;
– производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	– оценка результатов выполнения индивидуальных заданий; – устный опрос;
– использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– оценка результатов выполнения домашних заданий; – беседа;
<b>Знания:</b>	
– виды деятельности повара, кондитера;	– устный и письменный опрос;
– профессиональные качества будущего специалиста;	– устный и письменный опрос;
– взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;	– беседа;
– назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;	– оценка результатов выполнения домашних заданий;
– историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания;	– оценка результатов выполнения домашних заданий;
– перспективы развития общественного питания и его основные направления;	– оценка результатов выполнения домашних заданий;
– историю развития русской кухни;	– устный и письменный опрос;
– современные направления, используемые в кулинарии.	– устный и письменный опрос;