

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Крас-
нодарского края
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ДУП 01 Введение в специальность

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	У1- уметь: – пользоваться нормативной литературой У2 – проводить сбор и обработку кулинарных рецептов У3 – использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач и личностного развития У4 – использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности проявлять свою творческую индивидуальность	31 знать: – историю развития общественного питания и современные тенденции развития отрасли 32 – основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании 33 – взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности 34 – общие требования к обслуживающему и производственному персоналу 35 – правила внутреннего распорядка и трудовой дисциплины на предприятиях общественного питания – нормативную базу 36 – назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	72
в т.ч. в форме практической подготовки	
в том числе:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	36
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	2
Итого	72

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельные работы, курсовая работа (проект)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1.	Основы технологии	36	
Тема 1.1. Сведения о специальности, профессионально важные качества	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	Знакомство с квалификационными требованиями к специалисту по поварскому делу		
Тема 1.2 История развития общественного питания	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, ОК 9,10
	Развития общественного питания в России Особенностей русской кухни Основы этикета и профессиональной этики повара		
Тема 1.3. Основные цели и задачи общественного питания.	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	Миссия, цели и задачи предприятий общественного питания		
Тема 1.4 Классификация предприятий	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, ОК 9,10
	Классификация предприятий общественного питания Услуги общественного питания		
Тема 1.5 Практическая деятельность предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	22	ОК 1-7, ОК 9,10
	Использование информационных технологий в общественном питании	2	
	Практические занятия	20	
	Практическое занятие № 1 Знакомство с производственной деятельностью столовой Практическое занятие № 2 Изучение дополнительных услуг столовой Практическое занятие № 3 Знакомство с производственной деятельностью кафе Практическое занятие № 4 Изучение дополнительных услуг кафе Практическое занятие № 5 Знакомство с производственной деятельностью ресторана Практическое занятие № 6 Изучение дополнительных услуг ресторана Практическое занятие № 7 Знакомство с производственной деятельностью предприятий быстрого питания Практическое занятие № 8 Изучение дополнительных услуг предприятий быстрого питания		

	П.3.9 Изучение инновационных технологий предприятий питания		
Раздел 2.	Основы кондитерского производства	26	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	12	ОК 1-7, ОК 9,10,11
	Знакомство с квалификационными требованиями к специалисту по кондитерскому делу Виды кондитерских изделий, национальные кондитерские изделия Производственной деятельностью мучного цеха Производственная деятельность кондитерского цеха Производственная деятельность кафе-кондитерской Тенденции развития кондитерского производства	14	
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 11 Знакомство с технологическим циклом производства кондитерских изделий Практическое занятие № 12 Лепка из мастики (мастер класс) Практическое занятие № 13 Темперирование шоколада (мастер класс) Практическое занятие № 14 Изделия из карамели (мастер класс) Практическое занятие № 15 Формовка дрожжевого теста (мастер класс) Практическое занятие № 16 Формовка слоеного теста (мастер класс) Практическое занятие № 17 Оформление изделий кремом (мастер класс)		
Раздел 3.	Основы организации обслуживания	8	
Тема 3.1 Организационная деятельность ресторанных предприятий	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, ОК 9,10
	Современные форматы предприятий индустрии питания Организация обслуживания на предприятиях питания. Этапы обслуживания Стандарты обслуживания		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 18 Особенности сервировки стола		
Дифференцированный зачет		2	
ИТОГО		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»: рабочее место преподавателя, рабочие места по количеству обучающихся; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия, плакаты.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья по количеству обучающихся,
- рабочий стол и стул для преподавателя,
- меловая доска,
- комплект учебно-наглядных пособий,
- комплект учебно-методической документации, в том числе на электронном носителе.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

3. Профессионального стандарта «Повар» (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.15 № 610, зарегистрирован в Минюсте России 29.09.15, № 39023).

4. Профессионального стандарта «Кондитер» (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.15 № 597н, зарегистрирован в Минюсте России 21.09.15, № 38940).

Дополнительная литература:

1.ГОСТ 32692-2015. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 64 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

4. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе ответов на вопросы, написания отчетов, а также выполнения обучающимися заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>уметь:</p> <p>У1– пользоваться нормативной литературой</p> <p>У2 – проводить сбор и обработку кулинарных рецептов</p> <p>У3 – использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач и личностного развития</p> <p>У4 – использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности проявлять свою творческую индивидуальность</p> <p>знать:</p> <p>З1– историю развития общественного питания и современные тенденции развития отрасли</p> <p>З2 – основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании</p> <p>З3 – взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности</p> <p>З4 – общие требования к обслуживающему и производственному персоналу</p> <p>З5 – правила внутреннего распорядка и трудовой дисциплины на предприятиях общественного питания – нормативную базу</p> <p>З6 – назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75 % правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p><u>Формы контроля обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – контрольное тестирование по соответствующим темам; – индивидуальные задания с оценкой; – опрос по индивидуальным заданиям. <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>