

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»
Многопрофильный колледж



УТВЕРЖДАЮ
Директор
/ С.А. Махновский
«09» февраля 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
ЭК.02 Введение в специальность
общеобразовательного цикла
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Профиль
технологический
Форма обучения
очная

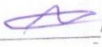
Магнитогорск, 2022

Рабочая программа учебного предмета «ЭК.02 Введение в специальность» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413 с учетом требований Федерального государственного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1565

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова» Многопрофильный колледж

Разработчики:

преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» МпК  Ирина Владимировна Авдюшина

преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» МпК  /Марина Александровна Ильина

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономика и сферы обслуживания»

Председатель  / Н.Н.

Колесникова

Протокол № 5 от 19.01.2022 г.

Рассмотрены на методической

комиссии 09.02.2022 г., протокол № 4

Рецензент: Доцент кафедры Химии, к.с.-х.н., доцент



/И.А.Долматова

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА:	4
3 СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	5
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	7
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	14
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	15
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	16
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	17

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета «Введение в специальность» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2 Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебный предмет «Введение в специальность» относится к общеобразовательному циклу программы подготовки специалистов среднего звена и относится к предметной области ФГОС среднего общего образования.

Уровень освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС среднего общего образования базовый.

Рабочая программа учебного предмета «Введение в специальность» имеет межпредметную связь с общеобразовательными учебными предметами «Русский язык», «Химия», «История», «Математика», «Индивидуальный проект».

Учебный предмет «Введение в специальность» является предшествующим для изучения следующих учебных дисциплин и модулей:

-ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья;

-ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания

-ОПЦ.04 Организация обслуживания

-ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

-ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

-ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

-ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА:¹

Освоение содержания учебного предмета «Введение в специальность» обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов**:

Личностные результаты	
ЛР2	гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

ЛР5	сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
ЛР7	навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
ЛР13	осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
Метапредметные результаты	
МР3	владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
МР4	готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
Предметные результаты	
ПР 1	свободное использование словарного запаса
ПР 2	сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении
ПР 3.	сформированность умений применять полученные знания при решении различных задач
ПР 4	создание условий для развития навыков учебной, проектно-исследовательской, творческой деятельности, мотивации обучающихся к саморазвитию

3 СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1 Содержание учебного предмета

ВВЕДЕНИЕ

Входной контроль. Инструктивный обзор содержания учебной дисциплины и знакомство обучающихся с основными условиями и требованиями к освоению программы.

РАЗДЕЛ 1 СУЩНОСТЬ И СОЦИАЛЬНАЯ ЗНАЧИМОСТЬ БУДУЩЕЙ ПРОФЕССИИ

Тема 1.1. Требования ФГОС СПО по специальности

Содержание учебного материала по теме 1.1

Основные цели и социальная значимость своей будущей профессии.

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (ФГОС СПО): область применения, характеристика подготовки по специальности; характеристика профессиональной деятельности выпускников. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы: общие и профессиональные компетенции выпускника.

Особенности организации учебного процесса. Основные циклы и разделы подготовки, их краткая характеристика и значение для будущей профессиональной деятельности. Учебные предметы, учебные дисциплины, профессиональные модули. Курсовые работы (проекты). Понятие практики как неотъемлемой части учебного процесса. Виды практики. Рабочая

профессия. Дополнительные образовательные услуги. Государственная итоговая аттестация. Документационное подтверждение квалификации специалиста СПО: диплом об окончании образовательного учреждения

Виды учебной деятельности:

- Наблюдение за демонстрациями учителя
- Отбор и сравнение материала из нескольких источников

Тема 1.2 Особенности выбранной профессии. Предприятия питания - специфическая отрасль экономики России. Организация собственной деятельности

Содержание учебного материала по теме 1.2

Квалификационные требования к специалисту. Виды деятельности выпускника

Основные виды деятельности повара.

Профессиональный стандарт. Профессиональные требования, нравственный уровень, профессиональная этика повара. Современное состояние экономики региона и её отраслей

Понятие «рынок труда». Понятия «трудовые ресурсы», «трудоспособное население». Занятость населения как показатель баланса спроса и предложения рабочей силы. Анализ текущего спроса и предложений на региональном рынке труда в разрезе специальности.

Типичные и особенные требования работодателя.

Профессиональное становление. Этапы профессионального становления.

Мотивация как фактор профессионального становления личности.

Мотивация достижения успеха, соотношение возможностей и желаний личности. Саморазвитие и самореализация личности как условие достижения цели.

Деятельность – как способ саморазвития и самореализации.

Цель, задачи, планирование деятельности. Организация деятельности. Оценка результатов. Контроль, самоконтроль и коррекция. Способы представления результатов. Анализ возможных источников ошибок.

Условия формирования мотивации на успех в профессиональной деятельности

Виды учебной деятельности:

- Наблюдение за демонстрациями учителя
- Отбор и сравнение материала из нескольких источников
- Самостоятельная работа с учебником, электронными образовательными ресурсами (ЭОР)
- Подготовка и представление публичного выступления в виде презентации

Тема 1.3 Работа в команде (группе). Основы социальной компетентности. Условия профессионального роста

Содержание учебного материала по теме 1.3

Основные социальные роли человека.

Социальная компетентность как условие эффективной интеграции в социум, пути её повышения.

Основные социальные роли человека. Социально-психологический портрет личности.

Команда, как малая социальная группа, характеристика, степень развития, положение личности в группе, личностный потенциал работника. Психологический климат в группе, сплоченность группы. Принятие группового решения.

Общение как специфическая форма взаимодействия людей и обмена информацией. Основы конструктивного общения. Внутригрупповые и межгрупповые взаимодействия. Деловое общение. Специфика делового общения. Кодекс делового общения. Стили делового общения.

Методы, средства и приемы самостоятельной работы.

Программирование саморазвития. Формирование организаторских и управленческих умений по отношению к себе; умений ставить цель, найти путь ее достижения, умения планировать. Целеполагание, планирование профессионального роста. Пути достижения профессионального успеха. Самообразование и повышение квалификации как необходимое условие профессионального роста. План построения профессиональной (жизненной) карьеры.

Виды учебной деятельности:

- Наблюдение за демонстрациями учителя
- Проведение исследовательского эксперимента
- Подготовка и оформление с помощью прикладных программ общего назначения результатов самостоятельной- работы в ходе учебной и научно-познавательной деятельности

РАЗДЕЛ 2. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Тема 2.1 Классификация продукции общественного питания

Содержание учебного материала по теме 2.1

Основные понятия: сырье, полуфабрикат, полуфабрикат высокой степени готовности, кулинарное изделие, мучное кулинарное изделие, кондитерское изделие, блюдо, кулинарная продукция, кулинарная готовность, кулинарная обработка, механическая кулинарная обработка, тепловая кулинарная обработка, отходы при кулинарной обработке, потери при кулинарной обработке, рецептура, кулинарной продукции, качество, усвояемость. Пищевая и энергетическая ценность. Показатели качества. Виды безопасности. Технологический цикл производства кулинарной продукции. ГОСТ Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения

Виды учебной деятельности:

- Первичное усвоение новых предметных знаний, умений и навыков
- Воспроизведение своими словами понятий, выполнение действий по образцу

Тема 2.2 Планирование и разработка технологического процесса.

Содержание учебного материала по теме 2.2

Планирование и разработка технологического процесса: технологическая документация, технологические схемы приготовления отдельных блюд, последовательность операций, технологический процесс производства кулинарной продукции, потребность в сырье, оборудовании, инвентаре, посуде.

Материально-техническое снабжение. Производство продукции. Виды контроля качества. Качество кулинарной продукции. Показатели качества. Обеспечение постоянного технологического контроля производства. Контролирующие организации. Реализация кулинарной продукции. Утилизация отходов.

Виды учебной деятельности:

- Первичное усвоение новых предметных знаний, умений и навыков
- Воспроизведение своими словами понятий, выполнение действий по образцу

Тема 2.3 Технологические принципы производства кулинарной продукции

Содержание учебного материала по теме 2.3

Технологические принципы производства кулинарной продукции: безопасности, взаимозаменяемости, совместимости, сбалансированности, рационального использования сырья и отходов, снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции, сокращения времени кулинарной обработки, наилучшего использования энергии. Их характеристика. Технологические свойства обуславливают пригодность сырья к тому или иному способу обработки и изменение его массы, объема, формы, консистенции, цвета и других показателей в ходе обработки, т. е. формирование качества готовой продукции.

Виды учебной деятельности:

- Первичное усвоение новых предметных знаний, умений и навыков
- Воспроизведение своими словами понятий, выполнение действий по образцу

Тема 2.4 Классификация способов кулинарной обработки

Содержание учебного материала по теме 2.4

Классификация способов обработки сырья и продуктов: по стадиям технологического процесса производства кулинарной продукции, по природе действующего начала. Характеристика способов обработки сырья: механические, гидромеханические, массообменные, химические, биохимические, микробиологические.

ГОСТ Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения".

Виды учебной деятельности:

- Первичное усвоение новых предметных знаний, умений и навыков
- Воспроизведение своими словами понятий, выполнение действий по образцу

Тема 2.5 Классификация кулинарной продукции. Изменением пищевых веществ при кулинарной обработке

Содержание учебного материала по теме 2.5

Классификация кулинарной продукции: понятия, объекты, признаки и методы классификации. Ассортимент кулинарной продукции. Зависимость ассортимента от типа предприятия, класса, специализации; контингента питающихся; технической оснащенности предприятия; квалификации кадров; рациональности использования сырья; сезонности сырья; разнообразия видов тепловой обработки; трудоемкости блюд и т. д. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Изменением пищевых веществ при кулинарной обработке: диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос, изменение белков, углеводов, жиров, витаминов и минеральных веществ.

Виды учебной деятельности:

- Первичное усвоение новых предметных знаний, умений и навыков
- Воспроизведение своими словами понятий, выполнение действий по образцу

РАЗДЕЛ 3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Тема 3.1 Технологические свойства овощей

Содержание учебного материала по теме 3.1

Технологические свойства овощей: картофеля, капустных, огурцов, свеклы, репы, брюквы, ароматических кореньев, томатных, тыквенных. Кулинарное использование овощей в зависимости от технологических свойств. Строение растительной клетки.

Виды учебной деятельности:

- Первичное усвоение новых предметных знаний, умений и навыков
- Воспроизведение своими словами понятий, выполнение действий по образцу
- Правильное воспроизведение образцов выполнения заданий, безошибочное применение навыков

Тема 3.2 Технологический процесс механической обработки овощей

Содержание учебного материала по теме 3.2

Технологический процесс механической обработки овощей. Характеристика сырья. Операции технологического процесса: приемка, кратковременное хранение, сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка. Характеристика, цель, форма нарезки картофеля и корнеплодов, размеры и рекомендации кулинарного использования. Полуфабрикаты из овощей, прошедших частичную или полную тепловую обработку. Требования к качеству полуфабрикатов.

Виды учебной деятельности:

- Первичное усвоение новых предметных знаний, умений и навыков
- Воспроизведение своими словами понятий, выполнение действий по образцу
- Правильное воспроизведение образцов выполнения заданий, безошибочное применение навыков

Тема 3.3 Органолептический анализ продукции общественного питания

Содержание учебного материала по теме 3.3

Органолептический анализ продукции общественного питания- бракераж. Основные положения. Показатели качества кулинарной продукции – основные (внешний вид, вкус и запах, цвет, консистенция) и дополнительные (прозрачность, вид на разрезе, окраска корки, состояние мякиша).

Порядок проведения органолептической оценки. Бракерская комиссия. Оформление результатов проверки..

Виды учебной деятельности:

- Первичное усвоение новых предметных знаний, умений и навыков
- Воспроизведение своими словами понятий, выполнение действий по образцу
- Правильное воспроизведение образцов выполнения заданий, безошибочное применение навыков

3.2 Тематическое планирование учебного предмета

Раздел/ тема учебного предмета	Учебная нагрузка обучающихся				Планируемые результаты освоения
	Всего	в том числе			
		лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	
Введение	1	1			ЛР 2, ЛР5, ЛР7, ЛР13,

					МР 3, МР4, ПР1, ПР2, ПР3, ПР4
РАЗДЕЛ 1 СУЩНОСТЬ И СОЦИАЛЬНАЯ ЗНАЧИМОСТЬ БУДУЩЕЙ ПРОФЕССИИ	25				
Тема 1.1 Требования ФГОС СПО по специальности. Информационные средства МГТУ. Поиск необходимой информации	1	2	2		ЛР 2, ЛР5, ЛР7, ЛР13, МР 3, МР4, ПР1, ПР2, ПР3, ПР4
Тема 1.2 Особенности выбранной профессии. Предприятия питания – специфическая отрасль экономики России. Организация собственной деятельности	12	2	12		ЛР 2, ЛР5, ЛР7, ЛР13, МР 3, МР4, ПР1, ПР2, ПР3, ПР4
Тема 1.3 Работа в команде (группе). Основы социальной компетентности. Условия профессионального роста	12	2	6		ЛР 2, ЛР5, ЛР7, ЛР13, МР 3, МР4, ПР1, ПР2, ПР3, ПР4
РАЗДЕЛ 2. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	22				
Тема 2.1 Классификация продукции общественного питания	2	2			ЛР 2, ЛР7, ЛР13, МР 3, МР4, ПР1, ПР2, ПР4
Тема 2.2 Планирование и разработка технологического процесса	2	2			ЛР 2, ЛР7, МР 3, МР4, ПР1, ПР2, ПР4
Тема 2.3 Технологические принципы производства кулинарн ой продукции	2	2			ЛР 2, ЛР7, ЛР13, МР 3, МР4, ПР1, ПР2, ПР4
Тема 2.4 Классификация способов кулинарной обработки	6	6			ЛР 2, ЛР7, ЛР13, МР 3, МР4, ПР1, ПР2, ПР4
Тема 2.5 Классификация кулинарной продукции. Изменением пищевых веществ при кулинарной обработке	10	10			ЛР 2, ЛР7, ЛР13, МР4, ПР1, ПР2,
РАЗДЕЛ 3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ	30				

Тема 3.1 Технологические свойства овощей	4	2	2		ЛР 2, ЛР7, ЛР13, МР4, ПР1, ПР2,
Тема 3.2 Технологический процесс механической обработки овощей	22	8	14		ЛР 2, ЛР5, ЛР7, ЛР13, МР 3, МР4, ПР1, ПР2, ПР3, ПР4
Тема 3.3 Органолептический анализ продукции общественного питания	4	2	2		ЛР 2, ЛР5, ЛР7, ЛР13, МР 3, МР4, ПР1, ПР2, ПР3, ПР4
Промежуточная аттестация	ДЗ				
Итого	78	40	38		

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебного предмета предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения ²	Оснащение специального помещения ³
Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства	Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые
Мастерская Учебная кухня ресторана	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, учебная мебель; Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinchoc Martelatto FA-3013 (1,9 л); Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Краскопульт мини -2000 "OTRIX"; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH MKM;

	Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeever Sigma-65; Столешницы островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик; Шейкер; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beasp HNB 250S-CE; Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560"(чаша-4,6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Копсар" MEM-12Е; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроек); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Столешницы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный;
--	--

	Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6М Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые Блендеры ручные погружные
Помещение для самостоятельной работы: компьютерные классы; читальные залы библиотеки	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования/спортивного оборудования	Шкафы, стеллажи для хранения лабораторного оборудования, инструментов и расходных материалов.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основные источники

1. **Васюкова, А. Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - Москва : Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/read?id=283501>

2. **Максимович, М. И.** Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания: Учебное пособие / Максимович М.И. - Минск : РИПО, 2017. - 275 с.: ISBN 978-985-503-709-6. - Текст : электронный. URL: <https://new.znaniyum.com/read?id=320699>

Дополнительные источники:

1. **Зименкова, Ф. Н.** Питание и здоровье : учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Ф. Н. Зименкова. - Москва : Прометей, 2016. - 168 с. - ISBN 978-5-9907123-8-6. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/read?id=278730>

2. **Мрыхина, Е. Б.** Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 416 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-105420-8. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/read?id=56041>

3. **Серова, И. В.** Организация и технология производства полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие для [СПО] / И. В. Серова, И. В. Авдюшина, Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S53.pdf&show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&view=true> . - Макрообъект.

Периодические издания

Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

Методические указания

1. Методические рекомендации по выполнению и защите индивидуального проекта для обучающихся 1 курса всех специальностей / Кяккинен Н.И., Тимофеева Е.Ю. - Магнитогорск: Изд-во Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та им. Г.И. Носова, 2019.
2. Вильгаук, О. А. Индивидуальный проект: теоретические аспекты выполнения [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / О. А. Вильгаук, Е. Ю. Тимофеева; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).- Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S171.pdf&show=dcatalogues/5/9363/S171.pdf&view=true> - Макрообъект.
3. Способы реализации профессионального самоопределения: рабочая тетрадь по дисциплинам "Введение в специальность" и "Проектная деятельность" для обучающихся всех специальностей / Ю.Н. Заиченко, Н.Н. Колесникова, О.С. Елфимова. - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2019. - 71 с.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)

MS Office 2007

7 Zip

Интернет-ресурсы⁴

Интернет-ресурсы:

Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://new.znaniyum.com/read?id=342181>

1. MEGABOOK: универсальная энциклопедия Кирилла и Мефодия. <https://megabook.ru>
2. Библиотека обучающей и информационной литературы http://www.uhlib.ru/kompyutery_i_internet/informatika_konspekt_lekcii/
3. Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации <http://window.edu.ru/>
4. Портал цифрового образования. <http://www.digital-edu.ru/>
5. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>
6. Федеральный образовательный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании». <http://window.edu.ru/resource/832/7832>
7. Экокласс.РФ: общероссийские и международные экологические уроки <http://xn--80ataenva3g.xn--p1ai>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

4.1 Текущий контроль

№	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Контролируемые результаты	Наименование оценочного средства
1	Тема 1.1 Требования ФГОС СПО по специальности	ЛР 2, ЛР5, ЛР7, ЛР13, МР 3, МР4, ПР1, ПР2, ПР3, ПР4	Тест
2	Тема 2.1 Классификация продукции общественного питания	ЛР 2, ЛР5, ЛР7, ЛР13, МР 3, МР4, ПР1, ПР2, ПР3, ПР4	Тест
3	Тема 1.2	ЛР 2, ЛР5, ЛР7, ЛР13, МР	Практическая работа

	Особенности выбранной профессии. Предприятия питания – специфическая отрасль экономики России. Организация собственной деятельности	3, МР4, ПР1, ПР2, ПР3, ПР4	(практическое задание)
4	Тема 1.3 Работа в команде (группе). Основы социальной компетентности. Условия профессионального роста	ЛР 2, ЛР5, ЛР7, ЛР13, МР 3, МР4, ПР1, ПР2, ПР3, ПР4	Практическая работа (практическое задание)
5	Тема 3.1 Технологические свойства овощей	ЛР 2, ЛР5, ЛР7, ЛР13, МР 3, МР4, ПР1, ПР2, ПР3, ПР4	Практическая работа (практическое задание)
6	Тема 3.2 Технологический процесс механической обработки овощей	ЛР 2, ЛР5, ЛР7, ЛР13, МР 3, МР4, ПР1, ПР2, ПР3, ПР4	Практическая работа (практическое задание)
7	Тема 3.3 Органолептический анализ продукции общественного питания	ЛР 2, ЛР5, ЛР7, ЛР13, МР 3, МР4, ПР1, ПР2, ПР3, ПР4	Практическая работа (практическое задание)

Критерии оценки теста

За каждый правильный ответ – 1 балл

За неправильный ответ – 0 баллов

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

4.2 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется по завершении изучения учебного предмета «Введение в специальность» и позволяет определить качество и уровень ее освоения.

Форма промежуточной аттестации по предмету «Введение в специальность» – дифференцированный зачет

№	Контрольные вопросы/дидактические единицы	Тема
1	Изменение технологических свойств белков, жиров, углеводов при кулинарной обработке	Теоретические основы технологии продукции общественного питания

2	Строение тканей плодов и овощей. Химический состав тканей плодов и овощей, их пищевая ценность, особенности химического состава.	Теоретические основы технологии продукции общественного питания
3	Процессы формирующие качество продукции общественного питания.	Теоретические основы технологии продукции общественного питания
4	Технологический цикл производства кулинарной продукции п.о.п.	Теоретические основы технологии продукции общественного питания
5	Основные понятия по ГОСТу Р «Общественное питание. Термины и определения»	Теоретические основы технологии продукции общественного питания
6	Классификация способов кулинарной обработки продуктов.	Теоретические основы технологии продукции общественного питания

Критерии оценки дифференцированного зачета

— «Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

— «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

— «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

— «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

№ п/п	Название образовательной технологии (с указанием автора) / активные и интерактивные методы обучения	Цель использования образовательной технологии	Планируемый результат использования образовательной технологии	Описание порядка использования (алгоритм применения) технологии в практической профессиональной деятельности
1.	Технология проектной деятельности (Джон Дьюи, Уильям Килпатрик)	Развить научное и творческое мышление, развить кругозор, создать ситуацию успеха, готовности находить решение учебных и социальных проблем, потребности и способности к саморазвитию.	Рефлексия сформированности личностных и метапредметных универсальных учебных действий	1.Выбор темы проекта. Количество студентов. Цель работы 2.Планирование работы -определяется и доводится до сведения студентов источники информации -планирование итогового результата (презентации, доклады, макеты, видео, фото отчеты, готовые изделия) -распределение обязанностей 3.Исследовательская деятельность 4.Анализ, полученных данных 5.Предоставление готового результата 6. Оценка полученного продукта

2.	Здоровьесберегающая технология (Н. К. Смирнов)	- обеспечение санитарно-гигиенического состояния учебного помещения (освещение, проветривание, температурный режим и пр.); - проведение «физкультминутки», «физкультпаузы» во время занятия; - наличие «эмоциональных разрядок»: шуток, улыбок, юмористических или поучительных картинок, поговорок, известных высказываний с комментариями и т.п.	– Соблюдение оптимального воздушно-теплого режима в аудитории; – поддержание работоспособности обучающихся на занятии; – позитивная психологическая атмосфера.	Контроль освещения во время проведения занятия; Проветривание. Физкультпауза. Эмоциональные разрядки. Своевременное завершение урока.
3.	Технология решения дидактических задач	Усвоение базы знаний для профессиональной деятельности	Умение решать профессиональные задачи	1.Выдается информация связанная с профессиональной деятельностью, по данному уроку 2.Ставится проблема, связанная с профессиональной деятельностью 3.Планирование-на основе изученного материала 4.Принятие решения (оно должно быть оптимальным, может быть проведена дискуссия) 5.Выполнение 6.Контроль за выполнением 7. Рефлексия

4.	Ролевая (производственная ситуация) игра (Н.А. Аникеева)	1. Активизация деятельности обучающихся путём вовлечения в коллективное творчество. 2. Осмысление имеющегося у обучающихся опыта и творческое применение его в новых условиях. 3. Стимулирование обучающихся к достижению цели и осознание путей достижения этой цели.	формирование определенных умений и навыков, необходимых в дальнейшей трудовой деятельности;	1. Подготовка игры. Организатор должен заранее определить задачи игры, ее цель, разработать сценарий, согласно которому и будут разворачиваться события в игре. 2. Подбор ролей, в отдельных случаях, согласование характеристик персонажа с навыками и склонностями реальных людей – будущих игроков. 3. Раздача ролей. 4. Определение правил и наказаний за их нарушение. 5. Начало игры. Обмен информацией о ролевых позициях между участниками. 6. Собственно игра, развитие сюжета. 7. Кульминация игры. Определение «победителя». 8. Подведение результатов. Анализ успешности проведения игры. 9. Рефлексия.
----	--	---	---	--

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Разделы/темы	Темы практических занятий	Количество часов
Раздел 1. Сущность и социальная значимость будущей профессии		*
Тема 1.1 Требования ФГОС СПО по специальности. Информационные средства МГТУ. Поиск необходимой информации	1. Поиск информации на официальном сайте МГТУ, регистрация на образовательном портале, просмотр расписания занятий.	2
Тема 1.2. Особенности выбранной профессии Организация собственной деятельности. Информационные средства МГТУ. Поиск необходимой информации	2. Экскурсия на предприятия питания/базы практик (столовая, ресторан)	8
	3. СОСТАВЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ЭКСКУРСИИ	2
	4. Разработка проекта «Профессиональный план личности»	2
Тема 1.3 Работа в команде (группе). Основы социальной компетентности	5. Подготовка работ по Арт - классу	6
РАЗДЕЛ 3. Технологические процессы кулинарной обработки овощей и приготовление полуфабрикатов.		
Тема 3.1 Технологические свойства овощей	6. Работа с ГОСТ Р и Сборником рецептур	2
Тема 3.2 Технологический процесс механической обработки овощей	7. Обработка и нарезка овощей Составление композиций	14
Тема 3.3 Органолептический анализ продукции общественного питания	8. Оценка качества п/ф и готовых блюд по органолептическим показателям	2
ИТОГО		38

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ

Контрольная точка	Контролируемые разделы (темы) учебного предмета	Контролируемые результаты	Оценочные средства	
			Контрольная работа №1	1. Тест 2. Практическое задание
№1	Раздел I. Наименование	ЛР 2, ЛР5, ЛР7, ЛР13, МР 3, МР4, ПР1, ПР2, ПР3, ПР4		
№n	Допуск к дифференцированному зачету		Портфолио	1. Практические работы
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		Контрольные вопросы	1 Теоретические вопросы по содержанию курса

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
Рабочие программы дисциплин, модулей, практик				
		Рабочая программа учебного предмета ЭК.02 Введение в специальность, видов и форм обслуживания актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	В связи с обновлением материально-технического обеспечения п. Материально-техническое обеспечение читать в новой редакции: Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;	14.09.2022 г. Протокол № 1	
2	3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами ЭБС «Znaniум» К-38-22 от 10.08.2022 г. ООО «Знаниум» (и. п. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы читать в новой редакции: Основные источники 1.Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - Москва :Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7. - Текст : электронный. - URL: https://new.znanium.com/read?id=283501 2.Максимович, М. И. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания: Учебное пособие / Максимович М.И. - Минск :РИПО, 2017. - 275 с.: ISBN 978-985-503-709-6. - Текст : электронный. URL: https://new.znanium.com/read?id=320699 Дополнительные источники: 1. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 416 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-105420-8. - Текст : электронный. - URL: https://new.znanium.com/read?id=56041	14.09.2022 г. Протокол № 1	