

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
08.02.2023г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЭК.02 Введение в специальность
Общеобразовательного цикла
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

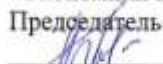
Профиль	социально-экономический
Форма обучения	очная

Магнитогорск, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в специальность» разработана на основе ФГОС среднего общего образования, утвержденного приказом МОиН РФ от 17 мая 2012 года №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;

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономики и сферы обслуживания»

Председатель  /Н.Н.Колесникова
Протокол № 6 от « 25 » 01 2023

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от « 08 » 02 2023

Разработчики:

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

Рецензент:

Директор кафе «Калинка» ИП Халилова Л.С.

(должность, ученая степень, ученое звание)

 / Л.С.Халилова/
(подпись) (И.О. Фамилия)

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

(подпись) (И.О. Фамилия)

 /И.А.Долматова/

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	21
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	24
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	27
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	28

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в специальность» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «Введение в специальность» относится к общеобразовательному циклу – элективным курсам.

Освоению учебной дисциплины предшествует изучение учебных дисциплин Химия, Математика.

Дисциплина «Введение в специальность» является предшествующей для изучения следующих учебных дисциплин, профессиональных модулей:

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

-ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания

-ОПЦ.04 Организация обслуживания

-ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Введение в специальность» обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов**:

Личностные результаты	
ЛР1	сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
ЛР8	сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
ЛР12	сформированность нравственного сознания, этического поведения
ЛР13	способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
ЛР19	готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
ЛР24	готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
ЛР25	интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
ЛР34	осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.
Метапредметные результаты	
МР1	самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
МР5	вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям,

	оценивать риски последствий деятельности;
МР14	давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
МР21	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
МР31	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы
Предметные результаты	
ПР1	свободное использование словарного запаса;
ПР2	сформированность умений применять полученные знания при решении различных задач;
ПР3	сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
ПР4	создание условий для развития навыков учебной, проектно-исследовательской, творческой деятельности, мотивации обучающихся к саморазвитию;

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	78
в т.ч. в форме практической подготовки	<i>Не предусмотрено</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе:	
лекции, уроки	<i>Не предусмотрено</i>
практические занятия	78
лабораторные занятия	<i>Не предусмотрено</i>
курсовая работа (проект)	<i>Не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа	<i>Не предусмотрено</i>
Промежуточная аттестация	ДЗ
Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет	

3.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Введение в специальность»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Код ОК/ПК	Коды осваиваемых элементов компетенций
1	2	3		4
РАЗДЕЛ 1 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ	Содержание учебного материала	30		
	В том числе практических и лабораторных занятий	30		
	Практическая работа 1 Тема: “Введение в профессию “повар, кондитер”	2	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК09 ОК010 ОК011	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4 ЛР1, ЛР8, ЛР12, ЛР13, ЛР19, ЛР24, ЛР25, ЛР34, МР1, МР5 МР14 МР21 МР31 У1, У2 У3 У4 У5, У6 У7 У8 У9, У10 У11 У12 У13 У01.1 У01.2 У01.3 У01.4 У01.5 У01.6 У01.7 У01.8 У01.9 У01.10 У01.11 У01.12 У02.1 У02.2 У02.3 У02.4 У02.7 У03.2 У03.3 У03.8 У03.7 У03.9 У04.1 У04.6 У04.11 У04.12 У04.13 У05.5 У05.6 У06.1 У06.2 У06.4 У07.1 У09.1 У09.2 У10.2 У10.4 У11.2
	Практическое занятие № 2 Тема: Анализ Федерального закона	4	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3.	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4 ЛР1, ЛР8, ЛР12, ЛР13, ЛР19, ЛР24, ЛР25,

			ПК 7.4. ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК09 ОК010 ОК011	ЛР34,MP1,MP5 MP14 MP21 MP31 У1, У2 У3 У4 У5, У6 У7 У8 У9, У10 У11 У12 У13 У01.1 У01.2 У01.3 У01.4 У01.5 У01.6 У01.7 У01.8 У01.9 У01.10 У01.11 У01.12 У02.1 У02.2 У02.3 У02.4 У02.7 У03.2 У03.3 У03.8 У03.7 У03.9 У04.1 У04.6 У04.11 У04.12 У04.13 У05.5 У05.6 У06.1 У06.2 У06.4 У07.1 У09.1 У09.2 У10.2 У10.4 У11.2
	Практическая работа № 3. Тема: Анализ Учебного плана по специальности. Работа с носителями информации	4	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК09 ОК010 ОК011	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4 ЛР1,ЛР8, ЛР12, ЛР13, ЛР19, ЛР24, ЛР25, ЛР34,MP1,MP5 MP14 MP21 MP31 У1, У2 У3 У4 У5, У6 У7 У8 У9, У10 У11 У12 У13 У01.1 У01.2 У01.3 У01.4 У01.5 У01.6 У01.7 У01.8 У01.9 У01.10 У01.11 У01.12 У02.1 У02.2 У02.3 У02.4 У02.7 У03.2 У03.3 У03.8

				Y03.7 Y03.9 Y04.1 Y04.6 Y04.11 Y04.12 Y04.13 Y05.5 Y05.6 Y06.1 Y06.2 Y06.4 Y07.1 Y09.1 Y09.2 Y10.2 Y10.4 Y11.2
	Практическое занятие № 4 Поиск информации на официальном сайте МГТУ, регистрация на образовательном портале, просмотр расписания занятий. Экскурсия в библиотеку. Составление библиографического описания литературы.	6	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК09 ОК010 ОК011	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4 ЛР1, ЛР8, ЛР12, ЛР13, ЛР19, ЛР24, ЛР25, ЛР34, МР1, МР5 МР14 МР21 МР31 У1, У2 У3 У4 У5, У6 У7 У8 У9, У10 У11 У12 У13 У01.1 У01.2 У01.3 У01.4 У01.5 У01.6 У01.7 У01.8 У01.9 У01.10 У01.11 У01.12 У02.1 У02.2 У02.3 У02.4 У02.7 У03.2 У03.3 У03.8 У03.7 У03.9 У04.1 У04.6 У04.11 У04.12 У04.13 У05.5 У05.6 У06.1 У06.2 У06.4 У07.1 У09.1 У09.2 У10.2 У10.4 У11.2
	Практическая работа № 5 Тема: Анализ форм самостоятельной работы (аудиторная и внеаудиторная работа)	2	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ОК01 ОК02 ОК03	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4 ЛР1, ЛР8, ЛР12, ЛР13, ЛР19, ЛР24, ЛР25, ЛР34, МР1, МР5 МР14 МР21 МР31 У1, У2 У3 У4 У5, У6 У7 У8 У9, У10 У11

			OK04 OK05 OK06 OK07 OK09 OK010 OK011	Y12 Y13 Y01.1 Y01.2 Y01.3 Y01.4 Y01.5 Y01.6 Y01.7 Y01.8 Y01.9 Y01.10 Y01.11 Y01.12 Y02.1 Y02.2 Y02.3 Y02.4 Y02.7 Y03.2 Y03.3 Y03.8 Y03.7 Y03.9 Y04.1 Y04.6 Y04.11 Y04.12 Y04.13 Y05.5 Y05.6 Y06.1 Y06.2 Y06.4 Y07.1 Y09.1 Y09.2 Y10.2 Y10.4 Y11.2
	Практическое занятие № 6 Особенности выбранной профессии. Организация собственной деятельности Экскурсия на производство / базы практик. Составление отчета по экскурсии.	6	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. OK01 OK02 OK03 OK04 OK05 OK06 OK07 OK09 OK010 OK011	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4 ЛР1, ЛР8, ЛР12, ЛР13, ЛР19, ЛР24, ЛР25, ЛР34, МР1, МР5 МР14 МР21 МР31 Y1, Y2 Y3 Y4 Y5, Y6 Y7 Y8 Y9, Y10 Y11 Y12 Y13 Y01.1 Y01.2 Y01.3 Y01.4 Y01.5 Y01.6 Y01.7 Y01.8 Y01.9 Y01.10 Y01.11 Y01.12 Y02.1 Y02.2 Y02.3 Y02.4 Y02.7 Y03.2 Y03.3 Y03.8 Y03.7 Y03.9 Y04.1 Y04.6 Y04.11 Y04.12 Y04.13 Y05.5 Y05.6 Y06.1 Y06.2 Y06.4

				У07.1 У09.1 У09.2 У10.2 У10.4 У11.2
	Практическая работа №7 Тема: Разработка опорного конспекта по теме «Методы самостоятельной работы студента»	2	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК09 ОК010 ОК011	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4 ЛР1,ЛР8, ЛР12, ЛР13, ЛР19, ЛР24, ЛР25, ЛР34,МР1,МР5 МР14 МР21 МР31 У1, У2 У3 У4 У5, У6 У7 У8 У9, У10 У11 У12 У13 У01.1 У01.2 У01.3 У01.4 У01.5 У01.6 У01.7 У01.8 У01.9 У01.10 У01.11 У01.12 У02.1 У02.2 У02.3 У02.4 У02.7 У03.2 У03.3 У03.8 У03.7 У03.9 У04.1 У04.6 У04.11 У04.12 У04.13 У05.5 У05.6 У06.1 У06.2 У06.4 У07.1 У09.1 У09.2 У10.2 У10.4 У11.2
	Практическая работа № 8 Тема: Создание электронной презентации для сопровождения доклада.	4	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4 ЛР1,ЛР8, ЛР12, ЛР13, ЛР19, ЛР24, ЛР25, ЛР34,МР1,МР5 МР14 МР21 МР31 У1, У2 У3 У4 У5, У6 У7 У8 У9, У10 У11 У12 У13 У01.1 У01.2 У01.3 У01.4 У01.5 У01.6 У01.7 У01.8 У01.9

			OK09 OK010 OK011	Y01.10 Y01.11 Y01.12 Y02.1 Y02.2 Y02.3 Y02.4 Y02.7 Y03.2 Y03.3 Y03.8 Y03.7 Y03.9 Y04.1 Y04.6 Y04.11 Y04.12 Y04.13 Y05.5 Y05.6 Y06.1 Y06.2 Y06.4 Y07.1 Y09.1 Y09.2 Y10.2 Y10.4 Y11.2
РАЗДЕЛ 2. СУЩНОСТЬ И СОЦИАЛЬНАЯ ЗНАЧИМОСТЬ БУДУЩЕЙ ПРОФЕССИИ	Содержание учебного материала	24		
	В том числе практических и лабораторных занятий	24		
	Практическое занятие № 9 Разработка проекта «Профессиональный план личности»	4	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. OK01 OK02 OK03 OK04 OK05 OK06 OK07 OK09 OK010 OK011	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4 ЛР1, ЛР8, ЛР12, ЛР13, ЛР19, ЛР24, ЛР25, ЛР34, МР1, МР5 МР14 МР21 МР31 Y1, Y2 Y3 Y4 Y5, Y6 Y7 Y8 Y9, Y10 Y11 Y12 Y13 Y01.1 Y01.2 Y01.3 Y01.4 Y01.5 Y01.6 Y01.7 Y01.8 Y01.9 Y01.10 Y01.11 Y01.12 Y02.1 Y02.2 Y02.3 Y02.4 Y02.7 Y03.2 Y03.3 Y03.8 Y03.7 Y03.9 Y04.1 Y04.6 Y04.11 Y04.12 Y04.13 Y05.5 Y05.6 Y06.1 Y06.2 Y06.4 Y07.1 Y09.1 Y09.2 Y10.2 Y10.4 Y11.2

	Практическая работа № 10 Защита рефератов «Моя профессия»	6	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК09 ОК010 ОК011	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4 ЛР1,ЛР8, ЛР12, ЛР13, ЛР19, ЛР24, ЛР25, ЛР34,МР1,МР5 МР14 МР21 МР31 У1, У2 У3 У4 У5, У6 У7 У8 У9, У10 У11 У12 У13 У01.1 У01.2 У01.3 У01.4 У01.5 У01.6 У01.7 У01.8 У01.9 У01.10 У01.11 У01.12 У02.1 У02.2 У02.3 У02.4 У02.7 У03.2 У03.3 У03.8 У03.7 У03.9 У04.1 У04.6 У04.11 У04.12 У04.13 У05.5 У05.6 У06.1 У06.2 У06.4 У07.1 У09.1 У09.2 У10.2 У10.4 У11.2
	Практическая работа 11-12 Тема Требования профессии к индивидуальным и личностным способностям специалиста. Медицинские противопоказания и риски профессии	4	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК09 ОК010	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4 ЛР1,ЛР8, ЛР12, ЛР13, ЛР19, ЛР24, ЛР25, ЛР34,МР1,МР5 МР14 МР21 МР31 У1, У2 У3 У4 У5, У6 У7 У8 У9, У10 У11 У12 У13 У01.1 У01.2 У01.3 У01.4 У01.5 У01.6 У01.7 У01.8 У01.9 У01.10 У01.11 У01.12 У02.1

			OK011	Y02.2 Y02.3 Y02.4 Y02.7 Y03.2 Y03.3 Y03.8 Y03.7 Y03.9 Y04.1 Y04.6 Y04.11 Y04.12 Y04.13 Y05.5 Y05.6 Y06.1 Y06.2 Y06.4 Y07.1 Y09.1 Y09.2 Y10.2 Y10.4 Y11.2
	Практическая работа 13-16 Семинары по темам: 1.Влияние мировых религий на формирование и становление традиций культур питания. 2.Особенности формирования и развития кухни народов России. Исторический путь кофе. 3.По страницам истории кулинарии. Кремлевская кухня 4.Влияние известных поваров-кулинаров России на развитие общественного питания, внесших значительный вклад в развитие мировой кухни 5.Знакомство с биографиями известных поваров кулинаров мирового значения. 6.Влияние постов на русскую кухню. Православие. 7.Влияние религиозных праздников на русскую кухню (новый год, рождество, крещение, масленица, пасха, именины)	10	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК09 ОК010 ОК011	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4 ЛР1, ЛР8, ЛР12, ЛР13, ЛР19, ЛР24, ЛР25, ЛР34, МР1, МР5 МР14 МР21 МР31 У1, У2 У3 У4 У5, У6 У7 У8 У9, У10 У11 У12 У13 У01.1 У01.2 У01.3 У01.4 У01.5 У01.6 У01.7 У01.8 У01.9 У01.10 У01.11 У01.12 У02.1 У02.2 У02.3 У02.4 У02.7 У03.2 У03.3 У03.8 У03.7 У03.9 У04.1 У04.6 У04.11 У04.12 У04.13 У05.5 У05.6 У06.1 У06.2 У06.4 У07.1 У09.1 У09.2 У10.2 У10.4 У11.2
РАЗДЕЛ 3. ВНЕДРЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ	Содержание учебного материала	24		
	В том числе практических и лабораторных занятий	24		
	Практическая работа 17 Food Art или Eat Art	8	ПК 7.1. ПК 7.2.	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4 ЛР1, ЛР8, ЛР12, ЛР13,

			ПК 7.3. ПК 7.4. ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК09 ОК010 ОК011	ЛР19, ЛР24, ЛР25, ЛР34, МР1, МР5 МР14 МР21 МР31 У1, У2 У3 У4 У5, У6 У7 У8 У9, У10 У11 У12 У13 У01.1 У01.2 У01.3 У01.4 У01.5 У01.6 У01.7 У01.8 У01.9 У01.10 У01.11 У01.12 У02.1 У02.2 У02.3 У02.4 У02.7 У03.2 У03.3 У03.8 У03.7 У03.9 У04.1 У04.6 У04.11 У04.12 У04.13 У05.5 У05.6 У06.1 У06.2 У06.4 У07.1 У09.1 У09.2 У10.2 У10.4 У11.2
	Практическое занятие № 18 Изучение форм и видов нарезок	6	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК09 ОК010 ОК011	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4 ЛР1, ЛР8, ЛР12, ЛР13, ЛР19, ЛР24, ЛР25, ЛР34, МР1, МР5 МР14 МР21 МР31 У1, У2 У3 У4 У5, У6 У7 У8 У9, У10 У11 У12 У13 У01.1 У01.2 У01.3 У01.4 У01.5 У01.6 У01.7 У01.8 У01.9 У01.10 У01.11 У01.12 У02.1 У02.2 У02.3 У02.4 У02.7

				Y03.2 Y03.3 Y03.8 Y03.7 Y03.9 Y04.1 Y04.6 Y04.11 Y04.12 Y04.13 Y05.5 Y05.6 Y06.1 Y06.2 Y06.4 Y07.1 Y09.1 Y09.2 Y10.2 Y10.4 Y11.2
	Практическая работа 19 Составление композиций из овощей и фруктов	6	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК09 ОК010 ОК011	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4 ЛР1, ЛР8, ЛР12, ЛР13, ЛР19, ЛР24, ЛР25, ЛР34, МР1, МР5 МР14 МР21 МР31 У1, У2 У3 У4 У5, У6 У7 У8 У9, У10 У11 У12 У13 У01.1 У01.2 У01.3 У01.4 У01.5 У01.6 У01.7 У01.8 У01.9 У01.10 У01.11 У01.12 У02.1 У02.2 У02.3 У02.4 У02.7 У03.2 У03.3 У03.8 У03.7 У03.9 У04.1 У04.6 У04.11 У04.12 У04.13 У05.5 У05.6 У06.1 У06.2 У06.4 У07.1 У09.1 У09.2 У10.2 У10.4 У11.2
	Практическая работа 20 Изучение основ органолептической оценки качества продовольственных товаров	4	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ОК01 ОК02	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4 ЛР1, ЛР8, ЛР12, ЛР13, ЛР19, ЛР24, ЛР25, ЛР34, МР1, МР5 МР14 МР21 МР31 У1, У2 У3 У4 У5, У6

			OK03 OK04 OK05 OK06 OK07 OK09 OK010 OK011	Y7 Y8 Y9, Y10 Y11 Y12 Y13 Y01.1 Y01.2 Y01.3 Y01.4 Y01.5 Y01.6 Y01.7 Y01.8 Y01.9 Y01.10 Y01.11 Y01.12 Y02.1 Y02.2 Y02.3 Y02.4 Y02.7 Y03.2 Y03.3 Y03.8 Y03.7 Y03.9 Y04.1 Y04.6 Y04.11 Y04.12 Y04.13 Y05.5 Y05.6 Y06.1 Y06.2 Y06.4 Y07.1 Y09.1 Y09.2 Y10.2 Y10.4 Y11.2
Промежуточная аттестация		ДЗ		
Всего:		78		

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства	Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель;
Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

1. **Васюкова, А. Т.** Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. <https://znanium.com/read?id=358198>

2. **Ратушный, А. С.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358158>

Дополнительная литература

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум: учебное пособие/под ред. Канд. Наук Л.П. Липатовой.- 3-е изд., перераб. И доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. ISBN 978-5-16-015459— Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=369787>

2.Панкевич, О. А. Товароведение товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / О. А. Панкевич ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). — Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S136.pdf&show=dcatalogues/5/8809/S136.pdf&view=true> . – Макрообъект.

Периодические издания:

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

2. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.pitportal.ru/samples_docs/

Программное обеспечение:

MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)

MS Office 2007

7 Zip

Интернет-ресурсы:

- www.creative-chef.ru - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"
- www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
- www.facebook.com/groups/181323141993521 - группа "Креатив-шеф" на Facebook
- vk.com/club17537993 - шеф Эксперт "В Контакте"
- www.restoranoff.ru – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
- www.pitportal.ru - вестник индустрии питания
- www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome - База данных по нутриентам (белки, жиры, углеводы, витамины и пр.) Министерства Сельского Хозяйства США

- www.kuking.net – кулинарные рецепты
- www.cooking-book.ru – кулинарные рецепты
- www.kedem.ru – кулинарные рецепты блюд
- www.kulina.ru - рецепты
- www.millionmenu.ru - масса полезной и интересной информации из мира еды.
- www.restorate.ru – рейтинг ресторанов
- www.restus.ru – ресторанный бизнес, как открыть ресторан
- www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России
- www.pir.ru – сайт проекта «Пир». Выставка индустрии гостеприимства
- [Полный комплект документов для разработки Системы ХАССП](#)

Профессиональные видеоролики: <https://multiurok.ru/files/kulinarnyye-vidieoroliki.html>

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

5.1 Текущий контроль

№	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Контролируемые результаты (умения, знания)	Наименование оценочного средства	Критерии оценки
1	РАЗДЕЛ 1 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ	У1, У2 У3 У4 У5, У6 У7 У8 У9, У10 У11 У12 У13 У01.1 У01.2 У01.3 У01.4 У01.5 У01.6 У01.7 У01.8 У01.9 У01.10	Практические работы	Выполнение практических работ в полном объеме
2	РАЗДЕЛ 2. СУЩНОСТЬ И СОЦИАЛЬНАЯ ЗНАЧИМОСТЬ БУДУЩЕЙ ПРОФЕССИИ	У01.11 У01.12 У02.1 У02.2 У02.3 У02.4 У02.7 У03.2 У03.3 У03.8 У03.7 У03.9 У04.1 У04.6 У04.11 У04.12 У04.13 У05.5		
3	РАЗДЕЛ 3. ВНЕДРЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ	У05.6 У06.1 У06.2 У06.4 У07.1 У09.1 У09.2 У10.2 У10.4 У11.2		

5.2 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется по завершении изучения дисциплины и позволяет определить качество и уровень ее освоения.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине «Введение в специальность» - дифференцированный зачет

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
У1, У2 У3 У4 У5, У6 У7 У8 У9, У10 У11 У12 У13 У01.1 У01.2 У01.3 У01.4 У01.5 У01.6 У01.7 У01.8 У01.9 У01.10 У01.11 У01.12 У02.1 У02.2 У02.3 У02.4 У02.7 У03.2 У03.3 У03.8 У03.7 У03.9 У04.1 У04.6 У04.11 У04.12 У04.13 У05.5 У05.6 У06.1 У06.2 У06.4 У07.1 У09.1 У09.2 У10.2 У10.4 У11.2	<i>Практические работы (портфолио)</i>

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

При проведении теоретических и практических занятий используются следующие педагогические технологии:

№ 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/лабораторных занятий	Количество часов	в форме практической подготовки	Требования ФГОС СПО (уметь)
РАЗДЕЛ 1 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ	Практическая работа 1 Тема: “Введение в профессию “повар, кондитер”	2	*	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4 ЛР25, ЛР26, МР11, МР27 У1, У2 У3 У4 У5, У6 У7 У8 У9, У10 У11 У12 У13 У01.1 У01.2 У01.3 У01.4 У01.5 У01.6 У01.7 У01.8 У01.9 У01.10 У01.11 У01.12 У02.1 У02.2 У02.3 У02.4 У02.7 У03.2 У03.3 У03.8 У03.7 У03.9 У04.1 У04.6 У04.11 У04.12 У04.13 У05.5 У05.6 У06.1 У06.2 У06.4 У07.1 У09.1 У09.2 У10.2 У10.4 У11.2
	Практическое занятие № 2 Тема: Анализ Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 09.02.04 Информационные системы (по отраслям)	4	*	
	Практическая работа № 3. Тема: Анализ Учебного плана по специальности. Работа с носителями информации	4		
	Практическое занятие № 4 Поиск информации на официальном сайте МГТУ, регистрация на образовательном портале, просмотр расписания занятий. Экскурсия в библиотеку. Составление библиографического описания литературы.	6		
	Практическая работа № 5 Тема: Анализ форм самостоятельной работы (аудиторная и внеаудиторная работа)	2		

	Практическое занятие № 6 Особенности выбранной профессии. Организация собственной деятельности Экскурсия на производство / базы практик. Составление отчета по экскурсии.	6		У02.7 У03.2 У03.3 У03.8 У03.7 У03.9 У04.1 У04.6 У04.11 У04.12 У04.13 У05.5 У05.6 У06.1 У06.2 У06.4 У07.1 У09.1 У09.2 У10.2 У10.4 У11.2
	Практическая работа №7 Тема: Разработка опорного конспекта по теме «Методы самостоятельной работы студента»	2		ПР1, ПР2, ПР3, ПР4 ЛР25, ЛР26, МР11, МР27 У1, У2 У3 У4 У5, У6 У7 У8 У9, У10 У11 У12 У13 У01.1 У01.2 У01.3 У01.4 У01.5 У01.6 У01.7 У01.8 У01.9 У01.10 У01.11 У01.12 У02.1 У02.2 У02.3 У02.4 У02.7 У03.2 У03.3 У03.8 У03.7 У03.9 У04.1 У04.6 У04.11 У04.12 У04.13 У05.5 У05.6 У06.1 У06.2 У06.4 У07.1 У09.1 У09.2 У10.2 У10.4 У11.2
	Практическая работа № 8 Тема: Создание электронной презентации для сопровождения доклада.	4		У01.1 У01.2 У01.3 У01.4 У01.5 У01.6 У01.7 У01.8 У01.9 У01.10 У01.11 У01.12 У02.1 У02.2 У02.3 У02.4 У02.7 У03.2 У03.3 У03.8 У03.7 У03.9 У04.1 У04.6 У04.11 У04.12 У04.13 У05.5 У05.6 У06.1 У06.2 У06.4 У07.1 У09.1 У09.2 У10.2 У10.4 У11.2
РАЗДЕЛ 2. СУЩНОСТЬ И СОЦИАЛЬНАЯ ЗНАЧИМОСТЬ БУДУЩЕЙ ПРОФЕССИИ	Практическое занятие № 9 Разработка проекта «Профессиональный план личности»	4	*	У01.11 У01.12 У02.1 У02.2 У02.3 У02.4 У02.7 У03.2 У03.3 У03.8 У03.7 У03.9 У04.1 У04.6 У04.11 У04.12 У04.13 У05.5 У05.6 У06.1 У06.2 У06.4 У07.1 У09.1 У09.2 У10.2 У10.4 У11.2
	Практическая работа № 10 Защита рефератов «Моя профессия»	6		ПР1, ПР2, ПР3, ПР4 ЛР25, ЛР26, МР11, МР27 У1, У2 У3 У4 У5, У6 У7 У8 У9, У10 У11 У12 У13 У01.1 У01.2 У01.3 У01.4 У01.5 У01.6 У01.7 У01.8 У01.9 У01.10 У01.11 У01.12
	Практическая работа 11-12 Тема Требования профессии к индивидуальным и личностным способностям специалиста. Медицинские противопоказания и риски профессии	4		У01.11 У01.12 У02.1 У02.2 У02.3 У02.4 У02.7 У03.2 У03.3 У03.8 У03.7 У03.9 У04.1 У04.6 У04.11 У04.12 У04.13 У05.5 У05.6 У06.1 У06.2 У06.4 У07.1 У09.1 У09.2 У10.2 У10.4 У11.2
	Практическая работа 13-16	10		У01.11 У01.12

	Семинары по темам:			У02.1 У02.2 У02.3 У02.4 У02.7 У03.2 У03.3 У03.8 У03.7 У03.9 У04.1 У04.6 У04.11 У04.12 У04.13 У05.5 У05.6 У06.1 У06.2 У06.4 У07.1 У09.1 У09.2 У10.2 У10.4 У11.2
РАЗДЕЛ 3. ВНЕДРЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ	Практическая работа 17 Food Art или Eat Art	8	*	
	Практическое занятие № 18 Изучение форм и видов нарезок	6	*	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4 ЛР25, ЛР26, МР1 1, МР27
	Практическая работа 19 Составление композиций из овощей и фруктов	6		У1, У2 У3 У4 У5, У6 У7 У8 У9, У10 У11 У12 У13
	Практическая работа 20 Изучение основ органолептической оценки качества продовольственных товаров	4		У01.1 У01.2 У01.3 У01.4 У01.5 У01.6 У01.7 У01.8 У01.9 У01.10 У01.11 У01.12 У02.1 У02.2 У02.3 У02.4 У02.7 У03.2 У03.3 У03.8 У03.7 У03.9 У04.1 У04.6 У04.11 У04.12 У04.13 У05.5 У05.6 У06.1 У06.2 У06.4 У07.1 У09.1 У09.2 У10.2 У10.4 У11.2
ИТОГО		78	*	

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ

Контрольная точка	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Контролируемые результаты	Оценочные средства	
№1	Раздел 1 Введение в профессию		Практическая работа	Виды: наблюдение, измерение, опыт, изготовление
№2	Раздел 2 Сущность и социальная значимость будущей профессии		Практическая работа	Виды: наблюдение, измерение, опыт, изготовление
№n	Раздел 3 Внедрение в профессию		Практическая работа	Виды: наблюдение, измерение, опыт, изготовление
Промежуточная аттестация	Допуск к дифференцированному зачету		Практические работы	Портфолио

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Рабочая программа профессионального модуля ЭК.02 Введение в специальность, видов и форм обслуживания актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ п.3.2 Учебно – методическое и информационное обеспечение реализации программы	п.3.2 Учебно – методическое и информационное обеспечение реализации программы читать в новой редакции: Основная литература 1. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 176 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0306-3 - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=333406 2 Романова, О.А. Контроль деятельности предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. Ф. КРоманова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. – Минобрнауки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т – Казань: Изд-во КНИТУ, 2020. - 156 с. - ISBN 978-5-7882-2559-3. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=415758 Дополнительная литература 1. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ Г.С. Сологубова.-4-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2022 – 396с. – (Профессиональное образование). – Текст : непосредственный ISBN 978-5-534-15649-2. Режим доступа : https://urait.ru/viewer/organizaciya-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-509291#page/1	13.09.2023г. Протокол № 1	