

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

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

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

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная на базе основного общего образования

Магнитогорск, 2025

Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в специальность» разработана на основе требований Федерального государственного образовательного 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, и с учетом получаемой специальности.

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

Разработчик:

преподаватель отделения №3 "Строительства, экономики и сферы обслуживания"
Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Ирина Владимировна Авдюшина

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономики и сферы обслуживания»
Председатель Н.Н. Колесникова
Протокол № 5 от «22» января 2025г

Методической комиссией МпК

Протокол № 3 от «19» февраля 2024г

Метод

Проток

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Ошибка! Залкада не определена!
Залкада не определена.	
1.1 Область применения программы.....	Ошибка! Залкада не определена.
1.2 Цель и место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	Ошибка! Залкада не определена.
2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Ошибка! Залкада не определена.
не определена.	
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	8
3.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	9
3.3 Перечень лабораторных и практических работ	13
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
4.1 Материально-техническое обеспечение	17
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы	17
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
5.1 Текущий контроль	18
5.2 Промежуточная аттестация.....	19
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	Ошибка! Залкада не определена.

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

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Ведение 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 Цель и место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «Ведение в специальность» относится к общеобразовательному циклу программы подготовки специалистов среднего звена и относится к предметной области ФГОС среднего общего образования.

Уровень освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования базовый.

Освоение дисциплины направлено на достижение следующей цели:

- формирование представления о выбранной специальности, навыков обучения с учетом ее специфики, а также ознакомление студентов со спецификой получения среднего профессионального образования.

Учебная дисциплина «Ведение в специальность» имеет междисциплинарную связь с общеобразовательными учебными дисциплинами «Русский язык», «Математика», «Химия», «Основы безопасности и защиты Родины».

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «ДУП.02 Ведение в специальность» обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов:**

Общие и профессиональные компетенции	Планируемые результаты обучения	
	Личностные / метапредметные	Предметные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Личностные результаты освоения учебной дисциплины отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:</p> <p>трудового воспитания:</p> <p><i>ЛР23. готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</i></p> <p><i>ЛР25. интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</i></p> <p>Метапредметные результаты освоения учебной дисциплины отражают:</p> <p>8.1. Владение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <p><i>МР6. развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</i></p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p><i>МР19. выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</i></p>	<p>ПРБ1. знание требований ФГОС по специальности;</p> <p>ПРБ2. сформированность представления о значимости и сущности своей будущей профессии, осознание её роли в экономике города, региона и страны;</p>
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Личностные результаты освоения учебной дисциплины отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:</p> <p>ценности научного познания:</p> <p><i>ЛР32. сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</i></p>	<p>ПРБ1. знание требований ФГОС по специальности;</p> <p>ПРБ2. сформированность представления о значимости и сущности своей будущей профессии, осознание её роли в экономике города, региона и страны;</p>

	<p>Метапредметные результаты освоения учебной дисциплины отражают:</p> <p>8.1. Владение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p><i>MP21. владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</i></p>	
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Метапредметные результаты освоения учебной дисциплины отражают:</p> <p>8.2. Владение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p><i>MP31. понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</i></p> <p><i>MP32. выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;</i></p> <p><i>MP33. принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</i></p> <p><i>MP34. оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;</i></p> <p>8.3. Владение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p><i>MP54. принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;</i></p> <p><i>MP56. признавать свое право и право других людей на ошибки;</i></p> <p><i>MP57. развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</i></p>	<p>ПРБ1. знание требований ФГОС по специальности;</p> <p>ПРБ2. сформированность представления о значимости и сущности своей будущей профессии, осознание её роли в экономике города, региона и страны;</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Метапредметные результаты освоения учебной дисциплины отражают:</p> <p>8.1. Владение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p><i>MP15. разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</i></p> <p><i>MP16. осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</i></p> <p>8.3. Владение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p><i>MP45. давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в</i></p>	<p>ПРБ1. знание требований ФГОС по специальности;</p> <p>ПРБ2. сформированность представления о значимости и сущности своей будущей профессии, осознание её роли в экономике города, региона и страны;</p>

	<i>деятельность, оценивать соответствие результатов целям;</i>	
<p>ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>ПК 7.4 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Личностные результаты освоения учебной дисциплины отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:</p> <p>трудового воспитания:</p> <p>ЛР23. готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>ЛР25. интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</p> <p>ЛР32. сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>Метапредметные результаты освоения учебной дисциплины отражают:</p> <p>8.1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <p>МР6. развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>МР19. выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>МР21. владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>МР15. разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</p> <p>МР16. осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</p> <p>8.2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p>	<p>ПРБ1. знание требований ФГОС по специальности;</p> <p>ПРБ2. сформированность представления о значимости и сущности своей будущей профессии, осознание её роли в экономике города, региона и страны;</p>

	<p>б) совместная деятельность:</p> <p>МР31. понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>МР32. выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;</p> <p>МР33. принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>МР34. оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;</p> <p>8.3. Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>МР45. давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>МР54. принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;</p> <p>МР56. признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>МР57. развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</p>	
--	---	--

3.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Объем образовательной программы учебной дисциплины	39	0
в т. ч.:		
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	39	0
теоретическое обучение	0	0
практические занятия	39	39
лабораторные занятия	0	0
Промежуточная аттестация <i>комплексный дифференцированный зачет</i>		

3.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

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	Код ПР, ЛР, МР,
1	2	3		
Раздел 1. Введение в профессию		6/6		
Тема 1.1 Требования ФГОС СПО по специальности	<p>Профессионально-ориентированное содержание</p> <p>Основные цели и социальная значимость своей будущей специальности. 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. Курсовой проект. Понятие практики как неотъемлемой части учебного процесса. Виды практики. Дополнительные образовательные услуги. Государственная итоговая аттестация. Документационное подтверждение квалификации</p>	6/6	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК 7.2, ПК 7.4	ЛР23; ЛР25 МР6; МР19 ЛР32; МР21; МР31; МР32; МР33; МР34;МР54; МР56; МР57; МР15;МР16 ПР61;ПР62

	<p>специалиста СПО: диплом об окончании образовательного учреждения.</p> <p>Методы, средства и приемы самостоятельной работы. 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.</p>			
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6		
	<p>Практическое занятие №1 Изучение нормативной документации и материальной базы специальности. Изучение ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело” Ознакомление с материально-технической базой специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Анализ Федерального закона об образовании Анализ Учебного плана по специальности. Работа с носителями информации</p> <p>Практическое занятие №2 Работа с образовательным порталом. Поиск информации на официальном сайте МГТУ, регистрация на образовательном портале, просмотр расписания занятий. Экскурсия в библиотеку. Составление библиографического описания литературы.</p> <p>Практическое занятие №3 Анализ форм самостоятельной работы (аудиторная и внеаудиторная работа) Разработка опорного конспекта по теме Методы самостоятельной работы студента</p>	<p>2/2</p> <p>2/2</p> <p>2/2</p>	<p>ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК 7.2, ПК 7.4</p>	<p>ЛР23; ЛР25 МР6; МР19 ЛР32; МР21; МР31; МР32; МР33; МР34;МР54; МР56; МР57; МР15;МР16 ПР61;ПР62</p>

	Создание электронной презентации для сопровождения доклада.			
Раздел 2. Сущность и социальная значимость будущей профессии		10/0		
Тема 2.1 Особенности выбранной специальности	Профессионально-ориентированное содержание	10/0	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК 7.2, ПК 7.4	ЛР23; ЛР25 МР6; МР19 ЛР32; МР21; МР31; МР32; МР33; МР34;МР54; МР56; МР57; МР15;МР16 ПР61;ПР62
	Квалификационные требования к специалисту. Виды деятельности выпускника. Основные виды деятельности техника-теплотехника. Профессиональный стандарт. Профессиональные требования, нравственный уровень, профессиональная этика. 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. Понятие «вакансия на рынке труда». Конкуренция на рынке труда. Региональные инвестиционные программы и перспективы отраслевого рынка труда. Отраслевая структура занятости. Состояние занятости населения на отраслевом рынке труда. Выпускники колледжа на рынке труда. Возможные варианты трудоустройства по специальности, осваиваемой в колледже.	-		
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/0		
	Практическое занятие №4 Особенности выбранной профессии. Организация собственной деятельности. Ознакомление с организационно-производственной структурой предприятий общественного питания (экскурсия на предприятие – базу практики). Экскурсия на	4/4	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК 7.2, ПК 7.4	ЛР23; ЛР25 МР6; МР19 ЛР32; МР21; МР31; МР32; МР33; МР34;МР54;

	<p>производство / базы практик. Составление отчета по экскурсии.</p> <p>Практическое занятие №5 Требования профессии к индивидуальным и личностным способностям специалиста. Медицинские противопоказания и риски профессии.</p> <p>Практическое занятие №6 Разработка проекта «Профессиональный план личности» Изучение квалификационных характеристик производственного персонала предприятий общественного питания</p> <p>Практическое занятие №7 Защита рефератов «Моя профессия». Семинар Представление дневников и презентации по итогам ознакомительных экскурсий на предприятия общественного питания.</p>	2/2		MP56; MP57; MP15; MP16 PP61; PP62
		2/2		
		2/2		
Раздел 3. Исторический процесс формирования общественного питания. Современные направления в общественном питании		10/10		
Тема 3.1 Современные направления в общественном питании	Профессионально-ориентированное содержание	10/10		
	Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства. Становление кулинарного образования на профессиональном уровне. Современные направления и тенденции в общественном питании.	-	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК 7.2, ПК 7.4	LP23; LP25 MP6; MP19
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/10		
	Практическое занятие №8-10 Семинары по темам: 1. Влияние мировых религий на формирование и становление традиций культур питания. 2. Особенности формирования и развития кухни народов России. Исторический путь. 3. По страницам истории кулинарии. Кремлевская кухня 4. Влияние известных поваров-кулинаров России на развитие общественного питания, внесших	10/10	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК 7.2, ПК 7.4	LP23; LP25 MP6; MP19 LP32; MP21; MP31; MP32; MP33; MP34; MP54; MP56; MP57; MP15; MP16 PP61; PP62

	<p>значительный вклад в развитие мировой кухни</p> <p>5. Знакомство с биографиями известных поваров кулинаров мирового значения.</p> <p>6. Влияние постов на русскую кухню. Православие.</p> <p>7. Влияние религиозных праздников на русскую кухню (новый год, рождество, крещение, масленица, пасха, именины)</p>			
Раздел 4. Внедрение в профессию		13/13		
Тема 4.1 Пути повышения профессионального мастерства в современном мире	Профессионально-ориентированное содержание	13/13		
	Пути повышения профессионального мастерства в современном мире (WorldSkills, чемпионат кулинаров). Технология и инновационное направление в общественном питании. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд	-	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК 7.2, ПК 7.4	ЛР23; ЛР25 МР6; МР19 ЛР32; МР21; МР31; МР32; МР33; МР34; МР54; МР56; МР57; МР15; МР16 ПР61; ПР62
	Практическое занятие №11 Food Art или Eat Art	4/4		
	Практическое занятие № 12 Изучение форм и видов нарезок	4/4		
	Практическое занятие №13 Составление композиций из овощей и фруктов	4/4		
Практическое занятие №14 Изучение основ органолептической оценки качества продовольственных товаров	1/1			
Промежуточная аттестация				
Всего:		39/39		

3.3 Перечень лабораторных и практических работ

Темы лабораторных и (или) практических занятий	Краткое содержание/ описание (цель работы)	Специализированное оборудование, технические средства, программное обеспечение (при необходимости)
РАЗДЕЛ 1 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ		
Практические работы		
<p>Практическое занятие №1 Изучение нормативной документации и материальной базы специальности. Тема: Анализ Федерального закона об образовании Тема: Анализ Учебного плана по специальности. Работа с носителями информации</p>	<p>Изучение ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело” Ознакомление с материально-технической базой специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p>	<p>ПК, раздаточный материал</p>
<p>Практическое занятие №2 Работа с порталом</p>	<p>Поиск информации на официальном сайте МГТУ, регистрация на образовательном портале, просмотр расписания занятий. Экскурсия в библиотеку. Составление библиографического описания литературы.</p>	<p>ПК</p>
<p>Практическое занятие №3 Тема: Анализ форм самостоятельной работы (аудиторная и внеаудиторная работа) Методы самостоятельной работы студента</p>	<p>Разработка опорного конспекта по теме Создание электронной презентации для сопровождения доклада.</p>	<p>Раздаточный материал</p>
РАЗДЕЛ 2. СУЩНОСТЬ И СОЦИАЛЬНАЯ ЗНАЧИМОСТЬ БУДУЩЕЙ ПРОФЕССИИ		
<p>Практическое занятие №4 Особенности выбранной профессии. Организация собственной деятельности. Ознакомление с организационно-производственной структурой предприятий общественного питания (экскурсия на предприятие – базу практики).</p>	<p>Экскурсия на производство / базы практик. Составление отчета по экскурсии.</p>	<p>Раздаточный материал</p>
<p>Практическое занятие №5 Требования профессии к индивидуальным и личностным способностям специалиста.</p>	<p>Изучение требований профессиональных и личностных способностей специалиста. Медицинские противопоказания и риски</p>	<p>Раздаточный материал</p>

Медицинские противопоказания и риски профессии.	профессии.	
Практическое занятие №6 Разработка проекта «Профессиональный план личности» Изучение квалификационных характеристик производственного персонала предприятий общественного питания	Изучение должностных инструкций	Раздаточный материал
Практическое занятие №7 Защита рефератов «Моя профессия». Семинар	Семинар	Экран, ПК
РАЗДЕЛ 3. ИСТОРИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ФОРМИРОВАНИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. СОВРЕМЕННЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ		
Практическое занятие №8-10 Семинары по темам: 1. Влияние мировых религий на формирование и становление традиций культур питания. 2. Особенности формирования и развития кухни народов России. Исторический путь. 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)	Семинары	Экран, ПК

РАЗДЕЛ 4. ВНЕДРЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

<p>Практическое занятие №11 Food Art или Eat Art</p>	<p>Изготовление картин, поделок из овощей, макаронных изделий и круп</p>	<p>Производственный стол, разделочные доски, ножи поварской тройки. Тарелка белая плоская</p>
<p>Практическое занятие №12 Изучение форм и видов нарезок</p>	<p>Нарезка овощей различными формами</p>	<p>Производственный стол, разделочные доски, ножи поварской тройки. Тарелка белая плоская</p>
<p>Практическое занятие №13 Составление композиций из овощей и фруктов</p>	<p>Нарезка овощей различными формами и составление композиций на тарелке</p>	<p>Производственный стол, разделочные доски, ножи поварской тройки. Тарелка белая плоская</p>
<p>Практическое занятие №14 Изучение основ органолептической оценки качества продовольственных товаров</p>	<p>Работа с ГОСТ</p>	<p>Производственный стол, разделочные доски, ножи поварской тройки. Тарелка белая плоская</p>

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет проектной деятельности, оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы:

Помещение для воспитательной работы, оснащенное в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Компьютерный класс, оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084678> (дата обращения: 27.06.2025). – Режим доступа: по подписке.

2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 469 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2147288> (дата обращения: 27.06.2025). – Режим доступа: по подписке.

3. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2143508> (дата обращения: 27.06.2025). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

1. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2051245> (дата обращения: 27.06.2025). – Режим доступа: по подписке.

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/

Интернет ресурсы:

1. Вестник индустрии питания : сайт. - URL : https://www.pitportal.ru/samples_docs/ (дата обращения 24.04.2024). – Текст : электронный.

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	ЛР23, ЛР25, ЛР 32. МР 6 МР 15, МР16, МР 19, МР 21, МР31, МР 32, МР 33, МР 34, МР 45, МР 54, МР 56, МР 57 ПР61, ПР62	Практическая работа (практическое задание)	См. ниже

Критерии оценки выполнения практического задания

Оценка «**отлично**» выставляется, если выполнены все задания практического занятия, допущены 1-2 недочеты, исправленные по требованию преподавателя.

Оценка «**хорошо**» выставляется, если работа выполнена в полном объеме, допущены одна ошибка или более двух недочетов при выполнении задания, исправленные по замечанию преподавателя.

Оценка «**удовлетворительно**» выставляется, если задания выполнены не в полном объеме, допущены 1-2 ошибки при выполнении заданий, но продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала.

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется, если выполнено менее половины заданий, не продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала.

5.2 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется по завершении изучения учебной дисциплины «Введение в специальность» 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
ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК 7.2, ПК 7.4	<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

При проведении теоретических и практических/лабораторных 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)	<p>- обеспечение санитарно-гигиенического состояния учебного помещения (освещение, проветривание, температурный режим и пр.);</p> <p>- проведение «физкультминутки», «физкультпаузы» во время занятия;</p> <p>-наличие «эмоциональных разрядок»: шуток, улыбок, юмористических или поучительных картинок, поговорок, известных высказываний с комментариями и т.п.</p>	<p>–Соблюдение оптимального воздушно-теплового режима в аудитории;</p> <p>–поддержание работоспособности обучающихся на занятии;</p> <p>–позитивная психологическая атмосфера.</p>	<p>Контроль освещения во время проведения занятия;</p> <p>Проветривание.</p> <p>Физкультпауза.</p> <p>Эмоциональные разрядки.</p> <p>Своевременное завершение урока.</p>
3.	Технология решения дидактических задач	Усвоение базы знаний для профессиональной деятельности	Умение решать профессиональные задачи	<ol style="list-style-type: none"> 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.	<p>Ролевая (производственная ситуация) игра (Н.А. Аникеева)</p>	<p>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.</p>	<p>формирование определенных умений и навыков, необходимых в дальнейшей трудовой деятельности;</p>	<p>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.</p>
----	---	---	--	--