

МИНИСТРЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Альметьевский торгово-экономический техникум»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ДУД. 01 «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины ДУД. 01 «Введение в специальность» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: ГАПОУ «АТЭТ»


Рабочая программа учебной дисциплины ДУД. 01 «Введение в специальность» рассмотрена и одобрена на заседании ЦК общеобразовательных дисциплин

от «03» 06 2022 г. Протокол № 6

Председатель ЦК общеобразовательных дисциплин  Р.А.Фатхутдинова

Рабочая программа учебной дисциплины ДУД. 01 «Введение в специальность» рассмотрена и одобрена на заседании ЦК специальных дисциплин сферы гостеприимства

от «03» 06 2022 г. Протокол № 6

Председатель ЦК специальных дисциплин сферы гостеприимства  Э.Ф. Юнусова

Рабочая программа учебной дисциплины ДУД. 01 «Введение в специальность» рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

от «09» 06 2022 г. Протокол № 6

Председатель Методического совета  Р. Х. Гаррапова

Рабочая программа учебной дисциплины ДУД. 01 «Введение в специальность» рассмотрена и принята Педагогическим советом

от «19» 08 2022 г. Протокол № 1

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ДУД. 01 Введение в специальность» является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенции.

#### **1.1.1 Перечень Общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

#### **1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской

	продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
--	---

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</li> <li>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> <li>-определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска</li> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> <li>- описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения</li> <li>- соблюдать нормы экологической</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>структуру плана для решения задач;</li> <li>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</li> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной</li> </ul>

	<p>безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> <p>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p> <p>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>деятельности</p> <p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения</p> <p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
--	--	--

1.2.2 В процессе освоения, обучающиеся должны овладеть личностными результатами

<b>Код личностных результатов реализации программы</b>	<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b>
--	--

воспитания	
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР10	Забогающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	82
Объем образовательной программы	82
в том числе:	
теоретическое обучение	58
практические занятия	24
Итоговая аттестация в виде контрольной работы	2



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования</b>		<b>20</b>	
<b>Введение. Тема 1.1. Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК1-7,9,10 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание дисциплины. Связь дисциплины Введение в специальность с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов. Особенности правового регулирования профессионального образования РФ. Законодательство РФ в области образования. Современное профессиональное образование России. Основные положения Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Общая характеристика специальности 45.02.15 «Поварское и кондитерское дело».	2	
	Обучающийся в ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум»: студенческий билет и зачетная книжка; назначение стипендии; академический отпуск и восстановление обучающегося; организация учебного труда и рациональный режим обучающегося. Права и обязанности обучающихся; Работа с учебным материалом: конспектирование учебного материала, запоминание учебного материала.	2	
	Система информационного обеспечения образовательной деятельности Основы библиотечного дела. Организация работы библиотеки техникума, ее библиотечный фонд, правила пользования библиотекой, техника получения книг, правила описания источников информации, требования при работе с книгой. характеристика информационно-коммуникационных технологий для выполнения профессиональных задач. Правила выполнения реферата	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Ознакомление с материально-технической базой специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования. Семинар.	2	
<b>Тема 1.2 Квалификационны</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК1-7,9,10
	Квалификационные требования к специалисту	2	

е требования к специалисту	<p><b>Практические занятия</b></p> <p><b>Тематика практических занятий:</b> изучение ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Квалификационные требования к специалисту</p> <p>(Когда и кем была утверждена специальность</p> <p>Какие существуют формы освоения образовательной программы по специальности.....</p> <p>Какой нормативный срок для освоения основной профессиональной, образовательной программы.</p> <p>Дайте квалификационную характеристику выпускника.</p> <p>Какие знаете основные виды деятельности технолога.</p> <p>Что включают в себя производственно-технологический, организационно-управленческий, контрольно-технологический и опытно-экспериментальный вид деятельности.</p> <p>Что должен уметь, и знать выпускник.</p> <p>Какие существуют возможности для продолжения образования выпускника.</p> <p>Какие существуют требования к образованности выпускника и требования к уровню подготовки выпускников по дисциплинам.)</p>	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
Тема 1.3 Профессиональная образовательная программа (ПОП) по специальности.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК1-7,9,10 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Профессиональная образовательная программа: понятие и структура. Государственные образовательные стандарты (ГОСТ): понятие, назначение, функции, их структура..	2	
	Виды профессиональной деятельности, регламентируемые ГОС СПО по специальности, циклы учебных дисциплин. Виды промежуточной и итоговой аттестации Общая характеристика специальности: код, наименование специальности и квалификации, нормативные сроки обучения, формы освоения ПОП.	2	
	Учебные дисциплины федерального и национально – регионального компонента. Особенности дисциплин специализации, по выбору и факультативных	2	
	<p><b>Практические занятия:</b> Профессиональная образовательная программа (ПОП) по специальности. Изучение ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте определение «сырье», «полуфабрикат», «Кулинарное изделие» и др.</li> <li>2. Какие этапы составляют основу ТЦ?</li> <li>3. Какие составляющие ТЦ знаете?</li> <li>4. Что значит «качество» продукции?</li> </ol> <p>Какие свойства характеризуют кулинарную продукцию?</p>	2	

	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	
<b>Раздел 2. Основы организации общественного питания</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 2.1 Технологический цикл производства кулинарной продукции</b>	Содержание учебного материала	<b>6</b>	ОК1-7,9,10 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	1. Основные понятия. Технологический цикл производства кулинарной продукции	4	
	<b>Практическое занятие:</b> ТЦ производства кулинарной продукции. 1. Дайте определение «сырье», «полуфабрикат», «Кулинарное изделие» и др. 2. Какие этапы составляют основу ТЦ? 3. Какие составляющие ТЦ знаете? 4. Что значит «качество» продукции? 5. Какие свойства характеризуют кулинарную продукцию?	2	
<b>Тема 2.2 Технологические принципы производства кулинарной продукции.</b>	Содержание учебного материала	<b>6</b>	ОК1-7,9,10 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Технологические принципы производства кулинарной продукции.	4	
	<b>Практическое занятие:</b> Технологические принципы производства кулинарной продукции. 1. Дайте определение каждому технологическому принципу производства кулинарной продукции.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	
<b>Тема 2.3 Классификация и ассортимент кулинарной продукции.</b>	Содержание учебного материала	<b>6</b>	ОК1-7,9,10 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	1. Классификация кулинарной продукции. 2. Ассортимент кулинарной продукции	4	
	<b>Практическое занятие:</b> Классификация и ассортимент кулинарной продукции 1. Что значит «классификация»? 2. Что дает классификация в технологии приготовления пищи? 3. Какие группы кулинарной продукции знаете? 4. Что является объектом классификации? 5. Дайте определение «признак классификации» 6. Какие знаете методы классификации кулинарной продукции? 7. Дайте определение «ассортимент кулинарной продукции» 8. Что необходимо учитывать при формировании ассортимента кулинарной	2	

	продукции.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	
<b>Тема 2.4 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК1-7,9,10 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Классификация способов кулинарной обработки	2	
	Способы кулинарной обработки пищевых продуктов: механические, гидромеханические, термические, массообменные, химические, биохимические, микробиологические	2	
	Тепловая обработка продуктов. Характеристика способов тепловой обработки	2	
<b>Тема 2.5 Изучение ГОСТ и других нормативных документов</b>	Содержание учебного материала	<b>8</b>	ОК1-7,9,10 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Изучение ГОСТ и других нормативных документов	6	
	<b>Практические занятия:</b> Изучение ГОСТ и других нормативных документов 1. Дайте общие понятия в соответствии ГОСТ Р. Формы и определения. 2. Перечислите способы кулинарной обработки пищевых продуктов. 3. Как классифицируются ПОП в соответствии с ГОСТ Р «Классификация предприятий». 4. Какие общие требования к ПОП предъявляются. 5. Какие общие технологические требования предъявляются к кулинарной продукции в соответствии с ГОСТ Р «Кулинарное производство реализуемая населению». 6. Какие требования предъявляются к охране окружающей среды, правилам приемки, методам контроля, упаковки. 7. Что значит «Услуга ОП» в соответствии с ГОСТ «Услуги ОП». 8. Как классифицируют услуги ОП? 9. Какие требования предъявляют к услугам ОП? 10. Какие требования предъявляют к обслуживающему персоналу (в соответствии с ГОСТ «Требования к обслуживающему персоналу») 11. Какие требования предъявляются к производственному персоналу (в соответствии с ГОСТ «Требования к производственному персоналу») 12. Какие санитарные требования предъявляются к устройству и содержанию помещений? 13. Какие санитарные требования предъявляются к оборудованию, инвентарю, посуде, таре? 14. Как моют посуду ручным способом?	2	

	<p>15. Какие санитарные требования предъявляются к хранению продуктов?</p> <p>16. Какие санитарные требования предъявляются к обработке сырья и производству продукции ОП?</p> <p>17. Какие санитарные требования предъявляются к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий?</p> <p>Какие санитарные требования предъявляются к оборудованию, инвентарю, посуде, таре?</p>		
<b>Раздел 3 Учебно-методическое обеспечение специальности</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 3.1 Учебно-методическое обеспечение специальности</b>	Содержание учебного материала	<b>6</b>	ОК1-7,9,10 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Учебно-методическое обеспечение специальности; назначение. Учебно-методические документы, конкретизирующие и дополняющие ГОС СПО по специальности. Перечень этих документов: учебные примерные и рабочие планы, программы; методические рекомендации, учебная литература. Примерные и рабочие учебные планы: назначение, общность и различия. Специфика рабочего учебного плана по специальности в конкретном учебном заведении. Примерные и рабочие учебные программы: их назначение, структура, использование студентами для самоподготовки и контроля.	4	
	<b>Практическое занятие:</b> Встреча с интересными людьми по специальности (альтернативный вариант) Ознакомление с учебными планами и программами (выборочно) по специальности	2	
<b>Тема 3.2 Нормативно-правовое обеспечение образовательной деятельности.</b>	Содержание учебного материала	<b>10</b>	ОК1-7,9,10 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Нормативно-правовая база образовательной деятельности. Основные понятия в сфере образования: образование, образовательная деятельность. Закон РФ «Об образовании»: основные положения, государственная политика в области образования, формы получения образования, образовательные учреждения, общие требования к организации образовательного процесса, среднее профессиональное образование, социальные гарантии прав граждан на образование.	6	
	<b>Практическое занятие:</b> Нормативно-правовое обеспечение Ознакомление с основными положениями закона РФ «Об образовании» образовательной деятельности.	4	
<b>Тема 3.3.</b>	Содержание учебного материала	<b>4</b>	ОК1-

<b>Организация учебного процесса</b>	Организационные формы учебного процесса, уроки, лекции, семинары, практические, лабораторные занятия, консультации, назначение, особенности. Профессиональная практика: назначение, виды, организация. Распорядок дня студента. Бюджет времени: максимальная учебная нагрузка, объем часов на аудиторную и самостоятельную внеаудиторную работу студента в течении недели. Организация учебного процесса: расписание, его структура учебные графики занятий. Материально-техническое обеспечение учебного процесса: кабинеты, лаборатории; наглядные пособия, технические средства обучения и др.	4	7,9,10 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
<b>Тема 3.4 Учебная литература и работа с ней.</b>	Содержание учебного материала	<b>4</b>	ОК1-7,9,10 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Учебная литература: понятие, назначение, классификация. Учебники, учебные пособия, практикумы: назначение и структура, отличительные признаки. Справочная, научная и популярная литература, другие печатные издания: назначение, отличия от учебной литературы. Учебная литература, рекомендуемая преподавателями и/или программами, основная и дополнительная. Методы и приемы работы с учебной литературой. Предварительное или ознакомительное чтение. Приемы быстрого чтения. Поиск необходимой учебной информации. Требования к обеспеченности студентов учебной литературой.	2	
	<b>Практическое занятие:</b> Ознакомление с учебными планами и программами (выборочно) по специальности.	2	
<b>Тема 3.5. Организация самостоятельной работы студента</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК1-7,9,10 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Самостоятельная работа студента: понятие, назначение, функции. Формы самостоятельной работы: аудиторная (классная), и внеаудиторная (внеклассная). Методы самостоятельной работы. Средства самостоятельной работы студента: конспекты, учебная, справочная литература, технические средства информации, наглядные пособия, раздаточный материал и другие. Методика ведения конспектов лекций, учебной литературы и т. п. ; управление самостоятельной работой студентов: способы, средства и приемы.	2	
<b>Тема 3.6. Работа студента в библиотеке.</b>	Содержание учебного материала	<b>4</b>	ОК1-7,9,10 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Основные понятия: библиотека, библиотечные услуги, документальный фонд, справочно-библиотечный аппарат. Документальный фонд библиотеки: назначение, структура, виды документов. Работа с документным фондом СБА: назначение, структура, специфики использования библиотекой и их соблюдения. Права, обязанности и ответственность читателя.	2	
	<b>Практическое занятие:</b> Ознакомление с библиотекой учебного заведения. Работа с каталогом библиотеки. Участие в библиотечных мероприятиях. Составление библиографического списка литературы.	2	

	1. Экскурсия в городские библиотеки или книжные выставки (ярмарки), альтернативный вариант.		
Зачёт			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства

Рабочее место преподавателя

Столы ученические

Стулья ученические

Интерактивная доска

Проектор

Ноутбук

Стеллаж СТп

Стол кондитерский

Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л для индукционных плит

Сотейник 0.86 л для индукционных плит

Сковорода 24 см для индукционных плит

Сковорода 28см для индукционных плит

Набор разделочных досок.; пластик; Н=18, L=600, В=400мм

Мерный стакан

Венчик

Миска нержавеющей сталь 25-28 см

Сито (для муки) 24 см

Подставка для разделочных досок

Лопатки силиконовые

Половник 0,3 л

Шумовка

Молоток для отбивания мяса

Блендер ручной погружной

Нож поварской Luxstahl «Chef»

Скалка

Кисть кондитерская

Скребок кондитерский твердый

Скребок кондитерский твердый с зубцами

Форма для тарталеток

Форма для кекса

Дуршлаг

Овощечистка

Терка четырехгранная

Емкость для специй

Емкость для сыпучих продуктов

Коврик силиконовый

Рукавица силиконовая

Форма для выпечки мини

Форма для выпечки средний

Форма для выпечки большой

Форма для выпечки прямоугольник

Ведро пищевое 8 л без крышки

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

5. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного



питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. – 480 с.

6. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. – 373 с.

7. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник / В.М. Калинина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <http://docs.cntd.ru/>

2. Информационно-правовой портал ООО "НПП "ГАРАНТ-СЕРВИС": официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://www.garant.ru/>

3. Электронная библиотечная система для учебных заведений ВО и СПО: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://www.book.ru/>

4. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://znanium.com/>

### **3.2.3 Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.[Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоение умения, усвоенные знания)	Общие и профессиональные компетенции	Личностные результаты реализации программы	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>уметь:</b> выполнять планирование и распределение рабочего времени;	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-6.4	ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: письменных/ устных ответов, тестирования
представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-6.4	ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	
производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-6.4	ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	
использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-6.4	ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	
<b>знать:</b> виды деятельности повара, кондитера;	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-6.4	ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	
профессиональные качества будущего специалиста	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-6.4	ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	
взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-6.4	ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	
назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-6.4	ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	
историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания.	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-6.4	ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	
перспективы развития общественного питания и его основные направления.	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-6.4	ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	
историю развития русской кухни; современные направления, используемые в кулинарии	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-6.4	ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	