МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

 высшего профессионального образования

«Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики и предпринимательства

УТВЕРЖДЕНО

решением ученого совета ННГУ

протокол от

«19» июня 2020 г. №7

**Рабочая программа дисциплины**

Введение в специальность

**Специальность среднего профессионального образования**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Квалификация выпускника**

техник-технолог

**Форма обучения**

очная

Нижний Новгород

2020

Программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Разработчик(и):

Преподаватель СПО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ К.А. Кулагина

Программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии №3 от 26.03.2020.

Председатель методической комиссии

Института экономики и предпринимательства С.В. Едемская

Руководитель образовательной программы О.В. Чкалова

**Программа учебной дисциплины согласована:**

Исполнительный директор ООО "Софья"

Н.А.Зудин\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

М.П.

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 4](#_Toc505458177)

[2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 5](#_Toc505458178)

[3. условия реализации программы дисциплины 9](#_Toc505458179)

[4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины 10](#_Toc505458180)

# 1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по специальностям: СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

дисциплина «Введение в специальность» входит в Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору и изучается на 1 курсе (1 и 2 семестр) проводится в сроки, определенные базовым учебным планом.

**1.3. Цели и задачи дисциплины; требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

* пользоваться нормативной и специальной литературой;
* проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;
* использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач и личностного развития;
* использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
* проявлять свою творческую индивидуальность.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

* историю развития общественного питания и современные тенденции развития отрасли;
* основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании;
* взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности;
* общие требования к обслуживающему и производственному персоналу;
* правила личной гигиены и гигиены рабочего места;
* правила внутреннего распорядка и трудовой дисциплины на предприятиях общественного питания;
* нормативную базу;
* назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности.

**1.4. Трудоемкость учебной дисциплины:**

Общая трудоемкость учебной нагрузки обучающегося 270 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 190 часов;

самостоятельной работы обучающегося 80 часов.

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Общая трудоемкость учебной нагрузки (всего)** | ***270*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | ***190*** |
| в том числе: |  |
|  лекции | *117* |
|  практические занятия | *73* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***80*** |
| *Итоговая аттестация в форме ИТО и дифференцированного зачета* |

**2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Введение в специальность»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Введение в дисциплину** |  |
| Тема 1.1. Цели и задачи изучения дисциплины | **Содержание учебного материала** | *2* |
| 1 | Содержание дисциплины и организация учебного процесса | *1,2* |
| 2. | Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн | *1,2* |
| 3. | Связь дисциплины «Введение в специальность» с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов | *1,2* |
| 4. | Профессиональная значимость дисциплины | *1,2* |
| Тема 1.2. История развития общественного питания и современные тенденции развития отрасли | **Содержание учебного материала** | *9* |  |
| 1. | Особенности отрасли, задачи, функции | *1,2* |
| 2. | Специфические особенности общественного питания | *1,2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**Подготовка презентаций на тему «Современные направления в развитии общественного питания в России и за рубежом» | *8* |  |
| Тема 1.3. Народная кухня и современность | **Содержание учебного материала** | *10* |  |
| 1. | Формирование народной кухни | *1,2* |
| 2. | Развитие народной кухни под влиянием культурного обмена с другими народами | *1,2* |
| 3. | Развитие профессиональной кулинарии в России | *1,2* |
| 4. | Современные тенденции развития отрасли | *1,2* |
| **Практические занятия:**Подготовка рефератов и презентаций на выбранную тему. | *8* |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**Самобытность народной кухни, отражающая историю народа.Первые кулинарные школы.Кухни мира и национальные особенности народов России. | *8* |  |
| Тема 1.4. Основы организации общественного питания | 1. | Организационно - правовые формы предприятий общественного питания и учредительные документы, необходимые для регистрации предприятия | *10* |  |
| 2. | Классификация предприятий общественного питания и характеристика их типов |  |
| 3. | Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях общественного питания |  |
| 4. | Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания |  |
| **Практические занятия:**Подготовить рефераты, презентации, папки с рецептами. | *10* |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**Ознакомиться с историей кавказской, закавказской, русской и европейской кухниИзучить виды услуг общественного питания. | *8* |  |
| Тема 1.5. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания | 1. | Основные зоны размещения предприятий общественного питания в современных городах | *10* |  |
| 2. | Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания |  |
| 3. | Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания |  |
| **Практические занятия:**Анализ факторов внешней среды на предприятия общественного питания г. Н. Новгорода. | *8* |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**Изучить факторы влияния на ПОП. | *8* |  |
| Тема 1.6. Оперативное планирование производства и технологическая документация | 1. | Меню: виды, понятие, характеристика | *10* |  |
| 2. | Нормативная документация (сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты, ТТК, СТП, ГОСТы, ОСТы и ТУ) |  |
| **Практические занятия:**Работа с нормативной документацией. | *8* |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**Виды меню в международной практике. | *8* |  |
| **Раздел 2. Обслуживающий и производственный персонал предприятий общественного питания различных типов и классов** |  |
| Тема 2.1. Персонал предприятий общественного питания различных типов | **Содержание учебного материала** | *22* |
| 1 | Общие требования к обслуживающему персоналу | *1,2* |
| 2. | Общие требования к производственному персоналу | *1,2* |
| 3. | Обязанности, права и ответственность работников общественного питания | *1,2* |
| **Практические занятия:**Требования к конкретным должностям и профессиям производственного персонала. | *14* |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | *14* |  |
| Тема 2.2. Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания | **Содержание учебного материала** | *22* |  |
| 1 | Организация рабочего места на предприятии | *1,2* |
| 2. | Правила личной гигиены, обязательные санитарные правила работников кухни | *1,2* |
| **Практические занятия:**Ознакомление с СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». | *12* |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**Подготовка презентаций и рефератов на выбранную тему. | *12* |
| Тема 2.3. Общая характеристика технологического процесса предприятия | **Содержание учебного материала** | *22* |  |
| 1. | Характеристика этапов технологического процесса | *1,2* |
| 2. | Приготовление полуфабрикатов и готовой продукции | *1,2* |
| 3. | Организация потребления | *1,2* |
| **Практические занятия:**Разработка технологического процесса на разных технологических участках ПОП. | *13* |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**Подготовка презентаций на тему «Современное оборудование для ПОП» | *14* |  |
| **Всего:** | ***270*** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

# 3. условия реализации программы дисциплины

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: доска, учебная мебель

* комплекты бланков технологической документации; комплекты учебно-методической документации;
* макеты, наглядные пособия-плакаты;
* видеоматериал

Технические средства обучения: переносное мультимедийное оборудование (видеопроектор, экран, компьютер).

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Нормативно-правовые документы**

1. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями на 27 марта 2007 года).
2. СанПиН 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений". Постановление Госкомсанэпиднадзора России от 01 октября 1996 года №21. СанПиН от 01 октября 1996 года №2.2.4.548-96.
3. СанПиН 2.3.2.1078-2001 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 июня 2010 года
4. СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07 сентября 2001 года №23. СП (Санитарные правила) от 07 сентября 2001 года №2.3.6.1066-01.
5. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 03 апреля 2003 года №28. СП (Санитарные правила) от 03 апреля 2003 года №2.3.6.1254-03.
6. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 марта 2007 года №13. СП (Санитарные правила) от 27 марта 2007 года №1.1.2193-07.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
10. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования".
11. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
12. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
14. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 – «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

**Основные источники:**

1. Пасько, О. В.  Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452975
2. Чаблин, Б. В.  Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456684>
3. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1099231>

**Дополнительные источники:**

1. Пасько, О. В.  Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467502

2. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04515-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453583

3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/119617

**Интернет-ресурсы**

1. [http://www.chefs.ru](http://www.chefs.ru/)  - профессионально - информационный портал гильдии шеф-поваров
2. <http://www.frio.ru/>  - «Федерация Рестораторов и Отельеров»
3. <http://www.horeca.ru/cooking/recipes/>  - экспертная поддержка и полезная актуальная информация операторам и участникам рынка HoReCa
4. <http://www.gastronom.ru/articles.aspx?r=37>  - Портал Gastronom.ru - кулинарные рецепты с видео и фотографиями
5. [http://www.kedem.ru](http://www.kedem.ru/)  - ежедневный кулинарный интернет-журнал. Кулинария и кулинарные рецепты для всех
6. <http://www.restoran.ru/> - информационный портал о ресторанной жизни двух столиц
7. <http://www.restorus.com/>  - сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания
8. <http://russgost.ru/> - база нормативных документов

# 4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

**Контроль** **и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**  |
| **Умения:*** пользоваться нормативной и специальной литературой;
* проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;
* использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач и личностного развития;
* использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
* проявлять свою творческую индивидуальность.
 | **Текущий контроль**:Выполнение практических занятий, защита сообщений и презентаций, групповых проектов,внеаудиторная самостоятельная работа.**Итоговый контроль:**Дифференцированный зачет |
| **Знания:*** историю развития общественного питания и современные тенденции развития отрасли;
* основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании;
* взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности;
* общие требования к обслуживающему и производственному персоналу;
* правила личной гигиены и гигиены рабочего места;
* правила внутреннего распорядка и трудовой дисциплины на предприятиях общественного питания;
* нормативную базу;
* назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности.
 | **Текущий контроль**:Устный опрос, выполнение практических занятий, защита сообщений, презентаций, рефератов, групповых проектов,внеаудиторная самостоятельная работа.**Итоговый контроль:**Дифференцированный зачет |

**Критерии оценки на экзамене**

| **Оценка** | **Критерий** |
| --- | --- |
| отлично | полно раскрыто содержание материала;материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;точно используется терминология;показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;ответ прозвучал самостоятельно,без наводящих вопросов;продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию. |
| хорошо | вопросы излагаются систематизированно и последовательно;продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;продемонстрировано усвоение основной литературы.ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя. |
| удовлетворительно | неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации; продемонстрировано усвоение основной литературы.  |
| неудовлетворительно | не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей, или наиболее важной части учебного материала;допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов. не сформированы компетенции, умения и навыки. |