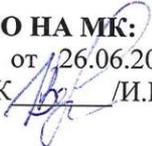


Приложение 6.24 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Министерство образования Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

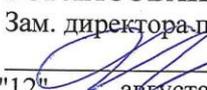
**РАССМОТРЕНО НА МК:**

Протокол № 7 от 26.06.2025 г.  
Председатель МК  /И.В.Жердева /

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор ГАПОУ СО  
"Полипрофильный техникум  
им. О.В. Терёшкина"  
Ж.А.Бушель  
Приказ № 057/ОД 13.08.2025 г



**СОГЛАСОВАНО:**

Зам. директора по УМР:  
 /И.Ю. Белова/  
"12" августа 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ВЧ.08 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
**программы подготовки специалистов среднего звена**  
по специальности

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

очное отделение

г. Лесной  
2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «ВЧ.08 Введение в специальность» разработана на основе:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минпросвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (ред. 03.07.2024) (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828);
- Примерной образовательной программы;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»; Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года N 762 (с изменениями на 20 декабря 2022 года) Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся (в ред. Приказа Минобрнауки РФ N 1430, Минпросвещения РФ N 652 от 18.11.2020);
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);
- Устава ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина» № 788-ПП 09.11.2016г;
- Положения об очном отделении ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положение о разработке и утверждении рабочей программы учебной дисциплины, циклов ОГСЭ, ЕН, ОП/ПМ ОПОП;
- Положения о самостоятельной работе ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения по планированию, организации и проведению лабораторных, практических работ ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о формировании КУМО ОПОП ГАПОУ СО «ПТ им. О. В. Терёшкина».

ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК:

ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В. Терёшкина»

РАЗРАБОТЧИК: Статина Екатерина Федоровна, преподаватель 1 категории

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина «ВЧ.08. Введение в специальность» предназначена для реализации требований ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в ред.от 03.07.2024 г) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" и является частью образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа дисциплины является вариативной частью ОПОП СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код	Формулировка компетенции
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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	У 1 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;	3 1 Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
ОК 02		
ОК 03		
ОК 04		
ОК 05		
ОК 06		
ОК 07		
ОК 09		
ОК 10		
ПК 1.1		
ПК 2.1		
ПК 3.1		
ПК 4.1		
ПК 5.1		
ПК 6.1		
	У 3 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; оформлять результаты поиска	3 3 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации;
	У 4 Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	3 4 Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования;
	У 5 Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе	3 5 Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности особенности социального и культурного контекста;
		3 6 О структуре специальности и требованиях к выпускнику;
		3 7 Правила оформления документов и построения устных сообщений;
		3 8 Сущность гражданско-

	<p>профессиональной деятельности;</p> <p>У 6 Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p> <p>У 7 Описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>У 8 Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>У 9 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>У 10 Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение;</p> <p>У 11 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>патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>3 9 Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</p> <p>3 10 Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения;</p> <p>3 11 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>3 12 Современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
--	---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	36
в том числе:	
лекции	16
практические занятия (если предусмотрено)	18
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета в виде защиты реферата</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ВЧ.08 Введение в специальность

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и форм организации деятельности обучающихся		Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4	5
<b>Раздел 1</b> <b>Введение</b>				<b>4</b>	
<b>Тема 1.1</b> <b>Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>4</b>	
	1-1	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».	1	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1
	1-2	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	1	ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1
	<b>Практические занятия</b>				
	1-3	№ 1 Проведение активирующей диагностики «За и против», направленной на выявления уровня сформированности профессионального самоопределения	1	1	
1-4	№ 2 Изучение стратегий выбора профессии	2	1		
<b>Раздел 2</b> <b>Особенности подготовки специалиста среднего звена</b>				<b>9</b>	

<b>Тема 2.1</b> <b>Общие представления о специальности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>3</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	1-5 1-6	История появления и развития кулинарии. Роль питания в жизни человека. Общая характеристика предприятий общественного питания и принципы их классификации. Действующая в России классификация предприятий общественного питания.	1	2	
	<b>Практические занятия</b>				
<b>Тема 2.2</b> <b>Квалификационные требования к специалисту</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>3</b>	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1
	1-8	Квалификационные требования к специалисту по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	1	1	
	<b>Практические занятия</b>				
<b>Тема 2.3</b> <b>Профессиональная образовательная программа (ПОП) по специальности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>5</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	1-11	Профессиональная образовательная программа: понятие и структура. Государственные образовательные стандарты (ГОСТ): понятие, назначение, функции, их структура.	2	1	
	1-12	Виды профессиональной деятельности, регламентируемые ГОС СПО по специальности, циклы учебных дисциплин. Виды промежуточной и итоговой аттестации Общая характеристика	2	1	

		специальности: код, наименование специальности и квалификации, нормативные сроки обучения, формы освоения ПОП.			ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1
	1-13	Учебные дисциплины федерального и национально – регионального компонента. Особенности дисциплин специализации, по выбору и факультативных	2	1	
	<b>Практические занятия</b>				
	1-14 1-15	№ 5 Изучение ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения 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? Какие свойства характеризуют кулинарную продукцию?		2	
<b>Раздел 3</b>				<b>22</b>	
<b>Организация учебной деятельности обучающихся техникума</b>					
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>4</b>	
<b>Организация учебного процесса</b>	1-16	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.	1	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1
	1-17	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	2	1	

		самостоятельной работой студентов: способы, средства и приемы.			
	1-18	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	1	
<b>Тема 3.2</b> <b>Психологические предпосылки успешного обучения и построения профессиональной карьеры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>9</b>	
	1-19	Самооценка и уровень притязаний – как фактор успешного обучения и построения профессиональной карьеры	1	1	ОК 01 ОК 02
	1-20	Темперамент и профессия	2	1	ОК 03
	1-21	Внимание и память.	2	1	ОК 04
	<b>Практические занятия</b>				ОК 05
	1-22	№ 6 Проведение диагностики для определения типа темперамента	2	2	ОК 06
	1-23	(опросника Айзенка) Проведение диагностики чувств и эмоций			ОК 07
	1-24	(тест Басса-Дарки). Обсуждение истоков негативных эмоций			ОК 09
	1-25	№ 7 Определение типа мышления (в модификации Г.В. Резапкиной). Определение уровня внутренней свободы (в модификации Г.В. Резапкиной). Определение профессионального типа личности (авторская модификация методики Д. Холланда)	2	3	ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1
<b>Тема 3.3</b> <b>Профессиональная карьера будущих специалистов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>7</b>	
	1-28	Мотивы и потребности (пирамида А. Маслоу). Стратегии выбора профессии.	2	2	
	1-29	Планирование профессиональной карьеры.			
	<b>Практические занятия</b>				
	1-30	№ 8 Обсуждение результатов самостоятельной работы на тему: «Сущность и социальная значимость специальности, профессии »	3	2	
	1-31				
	1-32	№ 9 Заполнение таблицы «Профессионально важные качества»	2	1	
1-33	№ 10 Выполнение задания «Личное пространство», направленное на отработку навыков самопрезентации	3	1		
	1-34				
	1-35	Дифференцированный зачет в форме защиты реферата	3	2	
	1-36				
		Итого		36	

**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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

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

кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная

литература.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- телевизор или мультимедийный проектор с экраном;
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины. В разделе причисляется

в том числе и количественное значение

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Пушина Н. В. Введение в профессию/специальность: общие компетенции профессионала. Практикум : учебно-методическое пособие для СПО / Н. В. Пушина, Г. А. Бандура, Ж. В. Морозова. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 152 с.: ил. – Текст: непосредственный.

##### Дополнительные источники:

1. Березин С.В., Лисецкий К.С., Ушмудина О.А. Само-Проектирование профессиональной карьеры. Практический курс. Самара. Изд-во «Универс-групп», 2015 – 64 с.

2. Введение в профессию (специальность) общие компетенции профессионала: методическое пособие для преподавателей/авт. – сост. М.С. Клевцова, С.В. Кудинова, - Киров: Издательство «Радуга - ПРЕСС», 2015. – 228 с.

3. Галина Резапкина: Психология и выбор профессии. Программа предпрофильной подготовки. Издательство «Генезис», 2017 г.

4. Голуб Г.Б., Перельгина Е.А. Введение в профессию: общие компетенции профессионала. Эффективное поведение на рынке труда. Основы предпринимательства: Гиды для преподавателей. – Самара: ЦПО, 2011.

5. ГОСТ 2.105—95 Общие требования к текстовым документам.

6. ГОСТ 7.32—2001 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления.

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

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

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

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

11. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного

питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>

12. 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>

13. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

14. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515

15. «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

#### **Интернет-ресурсы:**

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. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Формируемые ОК и ПК	Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
	<b>Умения</b>		
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1	<p>У 1 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>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;</p> <p>У 2 Составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</p> <p>У 3 Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;</p>	<p>Демонстрация умений 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;</p> <p>Демонстрация умений составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</p> <p>Демонстрация умений определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при - выполнении практических заданий;</p> <p>- решении ситуационных задач;</p> <p>- выполнении контрольной работы;</p> <p>- выполнении тестирования;</p> <p>- подготовке и выступлении с докладом, сообщением;</p> <p>- защите реферата;</p> <p>- проведении промежуточной аттестации.</p> <p>Методы контроля обучения:</p> <p>- устный опрос;</p> <p>- письменный опрос;</p> <p>- фронтальный опрос;</p> <p>- контроль с помощью тех. средств и информационных систем;</p> <p>- сравнение с эталоном;</p> <p>- общая дискуссия;</p> <p>- проверка письменного задания;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- рефлексия своей</p>

	<p>выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>У 4 Определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>У 5 Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>У 6 Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p> <p>У 7 Описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>У 8 Соблюдать нормы экологической</p>	<p>информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Демонстрация умений определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>Демонстрация умений организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>Демонстрация умений грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на</p>	<p>деятельности; - собеседование по результатам диагностики</p>
--	---	---	---

	<p>безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>У 9 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>У 10 Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение;</p> <p>У 11 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</p>	<p>государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p> <p>Демонстрация умений описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>Демонстрация умений соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>Демонстрация умений использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>Демонстрация умений применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение;</p> <p>Демонстрация умений понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на</p>	
--	---	---	--

	<p>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>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>	
	<b>Знания</b>		
<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1</p>	<p>3 1 Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; 3 2 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки</p>	<p>Демонстрация знаний об актуальном профессиональном и социальном контекст, в котором приходится работать и жить; Демонстрация знаний об основных источниках информации и ресурсах для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмах выполнения работ в профессиональной и смежных областях; порядок оценки</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при - выполнении практических заданий; - решении ситуационных задач; - выполнении контрольной работы; - выполнении тестирования; - подготовке и выступлении с докладом, сообщением; - защите реферата; - проведении промежуточной аттестации.</p>

	<p>результатов решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>3 3 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации;</p> <p>3 4 Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>3 5 Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности особенности социального и культурного контекста;</p> <p>3 6 О структуре специальности и требованиях к выпускнику;</p> <p>3 7 Правила оформления документов и построения устных сообщений;</p> <p>3 8 Сущность гражданско-патриотической</p>	<p>результатов решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>Демонстрация знаний о номенклатуре информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемах структурирования информации; форматах оформления результатов поиска информации;</p> <p>Демонстрация знаний о содержании актуальной нормативно-правовой документации; современной научной и профессиональной терминологии; возможных траекториях профессионального развития и самообразования;</p> <p>Демонстрация знаний о психологических основах деятельности коллектива, Психологических особенностях личности;</p> <p>Демонстрация знаний о специальности и требованиях к выпускнику;</p> <p>Демонстрация знаний о правилах оформления</p>	<p>Методы контроля обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос;</li> <li>- письменный опрос;</li> <li>- фронтальный опрос;</li> <li>- контроль с помощью тех. средств и информационных систем;</li> <li>- сравнение с эталоном;</li> <li>- общая дискуссия;</li> <li>- проверка письменного задания;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- рефлексия своей деятельности;</li> <li>- собеседование по результатам диагностики</li> </ul>
--	--	--	---

	<p>позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>3 9 Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</p> <p>3 10 Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения;</p> <p>3 11 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>3 12 Современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение профессиональной деятельности</p>	<p>документов и построения устных сообщений;</p> <p>Демонстрация знаний о сущности гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>Демонстрация знаний о стандартах антикоррупционного поведения и последствиях его нарушения;</p> <p>Демонстрация знаний о правилах экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные;</p> <p>Демонстрация знаний о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</p> <p>Демонстрация знаний о современных средствах и устройствах информатизации</p>	
--	--	--	--

## Оценка индивидуальных достижений (в отношении форм и методов оценки)

### Критерий оценки – текущая аттестация:

«5» - выставляется студенту, который твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике;- который показал всесторонние, систематизированные, знания учебной программы дисциплины, знакомство с дополнительной литературой.

«4»- выставляется студенту, который твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности;

«3» - выставляется студенту, который воспроизводит понятия с помощью преподавателя, ориентируется во многих понятиях, применяет знания на практике.

«2» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, допускающему в ответе или в решении задач грубые ошибки;

– который, не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при планировании своей профессиональной деятельности.

### Итоговая аттестация проводится в виде дифференцированного зачета в форме подготовки и защиты реферата.

- Подготовка реферата 4-6 часов.
- В том числе защита 10-13 мин.:
- подготовка 3 мин.;
- доклад по реферату 5-7 мин.;
- ответы на вопросы оппонентов 2-3 мин.;

Общая оценка за реферат выставляется учетом оценок за работу, доклад, умение вести дискуссию и ответы на вопросы.

#### Критерии оценки реферата

- актуальность темы, 1 балл;
- соответствие содержания теме, 3 балла;
- глубина проработки материала, 3 балла;
- грамотность и полнота использования источников, 1 балл;
- соответствие оформления реферата требованиям, 2 балла;
- доклад, 5 баллов;
- умение вести дискуссию и ответы на вопросы, 5 баллов.

Максимальное количество баллов: **20**.

**19-20 баллов соответствует оценке «5»**

#### **На «отлично»:**

1. присутствие всех вышеперечисленных требований;
2. знание учащимся изложенного в реферате материала, умение грамотно и аргументировано изложить суть проблемы;
3. присутствие личной заинтересованности в раскрываемой теме, собственную точку зрения, аргументы и комментарии, выводы;
4. умение свободно беседовать по любому пункту плана, отвечать на вопросы, поставленные членами комиссии, по теме реферата;

5. умение анализировать фактический материал и статистические данные, использованные при написании реферата;
6. наличие качественно выполненного презентационного материала или (и) раздаточного, не дублирующего основной текст защитного слова, а являющегося его иллюстративным фоном.

Т.е. при защите реферата показать не только «знание - воспроизведешь», но и «знание - понимание», «знание - умение».

**15-18 баллов – «4»**

***На «хорошо»:***

1. мелкие замечания по оформлению реферата;
2. незначительные трудности по одному из перечисленных выше требований.

**10-14 баллов – «3»**

***На «удовлетворительно»:***

1. тема реферата раскрыта недостаточно полно;
2. неполный список литературы и источников;
3. затруднения в изложении, аргументировании.

**менее 10 баллов – «2»**

**Тематика рефератов для дифференцированного зачета**

1. Появление и развитие кулинарии
2. Роль питания в жизни человека
4. Классификация и функционирование предприятий общественного питания
5. Общие представления о технологии производства продукции общественного питания
6. Маркетинг в общественном питании
7. Проектирование и разработка продукции технологического процесса
8. Приемка и хранение сырья на предприятиях общественного питания. Утилизация отходов
9. Контроль качества пищевой продукции
10. Реализация, упаковка, маркировка, транспортирование кулинарной продукции
11. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания
12. Функции выполняют предприятия общественного питания.
13. Виды торговых помещений. Назначение аванзала. Назначение сервисной.
14. Функциональные группы помещений, входящие в состав предприятий общественного питания.
15. Основные группы работников предприятий общественного питания, в зависимости от выполняемых профессиональных обязанностей
16. Назначение, виды и характеристика меню.
17. Классификация способов кулинарной обработки продуктов. Классификация способов тепловой обработки, их краткая характеристика.
18. Характеристика столовой посуды.
19. Народная кухня и современность.
20. Обслуживающий и производственный персонал предприятий общественного питания различных типов и классов..
21. Современное состояние и развитие рынка услуг питания;
22. Инфраструктура предприятий питания;
23. Характеристика предоставляемых услуг предприятиями питания;
24. Особенности, формы и методы обслуживания потребителей;
23. Требования санитарии, правила личной гигиены и гигиены рабочего места;
24. Меры пожарной безопасности, правил охраны труда и техники безопасности.
25. Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей.
26. Пищевые добавки в пище и их влияние на здоровье человека
27. Эволюция предприятий питания в России и за рубежом
28. Революционные технологии в приготовлении блюд, авторская и европейская кухня, технология "Fusion" (фьюжн), Sou
29. Основы организации питания туристов в спортивно - познавательных турах
30. Микрофлора пищевых продуктов

31. Предприятия общественного питания государственного и частного сектора
32. Хлеб как основной продукт питания, процесс производства и ассортимент
33. Языковые особенности названий блюд в ресторанах и кафе