СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного
учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ ИМЕНИ ПАТРИСА ЛУМУМБЫ»

Отделение среднего профессионального образования

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 28.04.2023
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

"Введение в профессию"

(наименование дисциплины)

Освоение учебной дисциплины ведется в рамках реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования (ОП СПО):

43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

Квалификация:

Кондитер. Повар.

(наименование квалификации)

Сочи,
2023 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.14 Введение в профессию

название дисциплины

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОУД.14 Введение в профессию является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС "Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569)"

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенция ми обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

-обработки, нарезки овощей и грибов;

-обработки рыбного сырья; приготовления простых полуфабрикатов из рыбы;

цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;

- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;

- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

-обработки мясного сырья ,приготовления простых полуфабрикатов из мяса ;

- обработки с/х птицы, дичи и кроликов, простых приготовления полуфабрикатов

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую доку-ментацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сы-рья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Учебная дисциплина ОУД.14 Введение в профессию входит в цикл Общеобразовательной подготовки.

1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
-обрабатывать различными методами овощи и грибы;
-нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
-охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
-проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы;
контроля соблюдения требований нормативных документов, наличие поверенных средств измерений и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;

- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;

- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствия;

требования охраны труда, пожарной безопасности и производствен-ной санитарии в организации питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
правила составления заявок на продукты

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:
цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;

- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;

- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и

правила ухода за ними;
ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовление полуфабрикатов;
правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
правила составления заявок на продукты

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;

- работать с нормативно - правовой базой;

- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;

- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;

- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;

- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

В результате освоения учебной дисциплины студент должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем программы 354 часов, в том числе:
аудиторной учебной нагрузки обучающегося 224 часов;

самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1. Виды учебной работы по периодам освоения ООП СПО для формы обучения - очная.

Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		1	2	3	4	5	6
Контактная (аудиторная) работа (всего)	224	22	34	30	68	28	42
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	126	22	24	18	62	-	-
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-	-	-	-	-
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	-	-	-	-	-	-
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-	-	-	-	-
практические занятия (если предусмотрено)	98	-	10	12	6	28	42
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40	8	6	2	6	6	12
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-	-	-	-	-
Часов на контроль:	36	-	6	-	12	-	18
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/ экзамен)	-	Др	Эк	Др	Эк	Др	Эк
Общая трудоемкость час	354	42	58	32	116	34	72

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУД.14 Введение в профессию

Таблица 2. Содержание дисциплины/МДК по видам учебной работы

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*	Кол-во часов
Обработка овощей, плодов, грибов	**42**	
Значение овощей в питании.	Лек	2
Значение овощей в питании. Нормы отходов овощей. Обработка клубнеплодов. Пищевая ценность картофеля. Формы нарезки и кулинарное использование. Способы предохранения от потемнения. Сульфитация картофеля		
Обработка клубнеплодов	Лек	4
Обработка клубнеплодов. Пищевая ценность картофеля. Формы нарезки и кулинарное использование. Способы предохранения от потемнения. Сульфитация картофеля		
Обработка корнеплодов.	Лек	4
Классификация корнеплодов, пищевая ценность. Первичная обработка свеклы ,моркови , редиса . форма нарезки		
Обработка капустных овощей	Лек	2
Обработка капустных овощей. Первичная капустных овощей. Формы нарезки и кулинарное использование. Обработка луковых овощей. Первичная луковых овощей. Формы нарезки и кулинарное использование.		

Обработка салатно-шпинатных овощей	Лек	2
Обработка салатно-шпинатных овощей. Первичная салатно-шпинатных овощей. Формы нарезки и кулинарное использование.		
Обработка тыквенных овощей.	Лек	2
Обработка тыквенных овощей. Формы нарезки и кулинарное использование. Обработка томатных овощей. Подготовка томатов для фарширования. Обработка бобовых овощей. Обработка зерновых овощей. Обработка пряной зелени..		
Обработка квашеных, солёных, маринованных, замороженных и консервированных овощей	Лек	2
Обработка квашеных, солёных, маринованных, замороженных и консервированных овощей		
Обработка свежих и сушеных грибов.	Лек	2
Обработка свежих и сушеных грибов.		
лабораторная работа	Лаб	12
Первичная обработка овощей		
Самостоятельная работа	СР	8
Работа со сборником рецептур, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач		
первичная обработка луковых овощей . пряной зелени	Лек	2
классификация луковых овоще . Первичная обработка . форма нарезки. Обработка зелени.		
Первичная обработка рыбы и не рыбного водного сырья. Первичная обработка мяса домашнего рогатого скота. Первичная обработка с/х птицы .	**58**	
Значение рыбы в питании.	Лек	2
Значение рыбы в питании. Химический состав и строение мышечной ткани рыбы. Нормы отходов рыбы. Пищевые и непищевые отходы. Технологические операции первичной обработки рыбы. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы.		
Обработка рыбы	Лек	4
Обработка рыбы Разделка рыбы на филе, кругляши. Простые полуфабрикаты из рыбы. Рыбная котлетная массай котлетной массы.		
Обработка не рыбных продуктов моря. Обработка некоторых видов рыб	Лек	2
Обработка не рыбных продуктов моря. Обработка некоторых видов рыб		
Характеристика сырья. Химический состав и питательная ценность мяса	Лек	6
Характеристика сырья. Химический состав и питательная ценность мяса. Строение мышечной ткани мяса. Строение соединительной ткани мяса. Технологические операции первичной обработки мяса домашнего скота. Размораживание мяса. Разделка полутуши говядины на четвертины и отрубы. Разделка туши свинины. Разделка туши баранины и телятины.		
Приготовление натуральной, рубленой и котлетной массы.	Лек	4
Приготовление натуральной, рубленой и котлетной массы. Технология производства простых полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы. Первичная обработка субпродуктов.		
Технологические операции первичной обработки с/х птицы.	Лек	6
Технологические операции первичной обработки с/х птицы. Технологические операции первичной обработки дичи. Технологические операции первичной обработки кроликов.		

лабораторная работа	Лаб	6
Первичная обработка рыбного сырья; оценивание органолептическим методом качества сырья. Приготовление основных полуфабрикатов из рыбы Приготовление простых рубленых полуфабрикатов из рыбы; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.		
лабораторная работа	Лаб	6
Первичная обработка мяса. Хранение, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению. Приготовление простых полуфабрикатов из мяса свинины, говядины хранение, контроль качества, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.		
практическая работа	Пр	10
Разработка ассортимента. Определение количества отходов, массы нетто, брутто; количества порций из заданного количества сырья; расчет массы пищевых отходов по формулам.		
самостоятельная работа	СР	6
Работа со сборником рецептур, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач		
экзамен	Эк	6
Товароведение продовольственных товаров	**32**	
Плодоовощные товары	Лек	2
Классификация, виды, химический состав, качество овощей		
Зерно, продукты его переработки	Лек	2
Строение, хим. состав зерна. Виды крупы. Классификация, свойства, применение.Виды крупы. Мука		
Самостоятельная работа	СР	2
1.составление отчета по практической работе. 2. работа с учебником. 3. заполнение теста в учебнике по разделу.		
Мясо и мясные продукты	Лек	4
Классификация, виды, химический состав, термическое состояние мяса животных. Мясо птицы, дичи , кролика. СубпродуктыМясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Производство колбас. Ассортимент.Мясные копчености.Мясные консервы.		
Рыба и рыбные товары.Характеристика рыбы.	Лек	4
Строение рыбы, хим. состав. Семейства промысловых рыб. Термическое состояние рыб.Рыбные товары.Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Балычные изделия.Нерыбное водное сырье. рыбные консервы и пресервы		
Виды молока. Кисло-молочные продукты	Лек	4
Хим. состав молока. Виды молока и сливок.Сметана, творог, диетические продукты. Сыры		
Пищевые жиры.Хим. состав, виды яиц	Лек	2
Пищевые жиры растительного происхождения. Животные топленые жиры. Маргарин. Кулинарные жиры. Сливочное масло.Хим. состав, виды яиц. Меланж, яичный порошок Письменный опрос по жирам и яичным товарам		
практическая работа	Пр	12
Практическая работа 1. изучение мясной продукции 2. изучение ассортимента колба 3 изучение ассортимента рыбы 4. изучение ассортимента рыбных товаров. 5 изучение ассортимента молока и кисломолочных продуктов. 6. изучение ассортимента сыров		

Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции	**116**	
Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции..	Лек	2
Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции.. Актуальные направления в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживанияХарактеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий. Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции		
Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов	Лек	12
Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов ; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции		
Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции	Лек	2
Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.		
Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов	Лек	4
Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции		
Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов	Лек	4
Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов . Сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.		
Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, проращенного зерна и семян.	Лек	4
Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.		

Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра	Лек	6
Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра . Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовление: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.		
Основные характеристики, выбор различных видов муки	Лек	2
Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки . Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр.		
Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	Лек	6
Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья . Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом		
Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	Лек	8
Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья . Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказомРецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразныхи соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности		
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов	Лек	8
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой		
Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	Лек	4
Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.		

Лабораторная работа	Лаб	12
Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, из мяса, мясных продуктов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)		
лабораторная работа	Лаб	6
Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)		
лабораторная работа	Лаб	6
Приготовление, оформление и отпуск супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)		
лабораторная работа	Лаб	6
Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)		
практическое занятие	Пр	6
составление технологических карт. работа со сборником рецептур. решение задач		
экзамен	Эк	12
Самостоятельная работа	СР	6
Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований системы ХАССП, СанПиН		
Контроль качества продовольственных товаров.	**34**	
Актуальные проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания.	Пр	4
Актуальные проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания. Концепция здорового питания. Значение контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции и услуг.		
Классификация контроля качества продукции и услуг общественного питания	Пр	4
Классификация контроля качества продукции и услуг общественного питания. Назначение, виды, подвиды, средства контроля качества продукции и услуг общественного питания. Государственный и внутрифирменный контроль качества: организация, конечные результаты. Органы государственного контроля (надзора) за соблюдением технических регламентов в организациях общественного питания.		
Нормативно–правовая база проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания.	Пр	4
Нормативно–правовая база проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания. Виды нормативных документов, регламентирующие требования к качеству продукции и услуг общественного питания. Правила оказания услуг общественного питания. Правовая база контроля качества продукции и услуг общественного питания.		
Практическая работа	Пр	2
Практическая работа «Решение ситуационных задач по изучению видов ответственности по Федеральным законам».		

Фальсификация услуг: виды, средства.	Пр	4
Фальсификация услуг: виды, средства. Способы фальсификации (несоответствие перечня оказываемых услуг и средств для их исполнения заявленному типу и классу предприятий; обман, обвес, обсчет потребителей). Способы обнаружения фальсификации услуг. Мероприятия по предотвращению фальсификации.		
Производственный контроль продукции и услуг в предприятиях общественного питания: понятие, назначение	Пр	4
Производственный контроль продукции и услуг в предприятиях общественного питания: понятие, назначение. Организация производственного контроля. Порядок проведения. Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Отличительные особенности и общность контроля качества кулинарных и кондитерских изделий с контролем качества полуфабрикатов по потребительским свойствам, в том числе по безопасности и эстетическим свойствам (оформление). Контроль правильности проведения технологического процесса. Дефекты готовой продукции: причины возникновения, способы устранения; повторное использование или уничтожение дефектной продукции. Особенности контроля качества напитков по основным потребительским свойствам: органолептическим и физико-химическим.		
Основные понятия: качество, требования к качеству, свойства и показатели.	Пр	6
Основные понятия: качество, требования к качеству, свойства и показатели. Виды продукции в общественном питании: производственного назначения (сырье, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция). Требования к качеству продукции производственного назначения: технологические (кулинарные), органолептические свойства, сохраняемость, безопасность, экологичность, экономичность. Требования к качеству продукции потребительского назначения: функционального назначения (энергетическая, биологическая и физиологическая ценность, биологическая эффективность), органолептические свойства (внешний вид, вкус, запах, консистенция), безопасность, сохраняемость, эстетические свойства (оформление блюд, внешний вид). Требования к качеству: обязательные и рекомендательные; нормативные документы, их устанавливающие. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические и микробиологические.		
самостоятельная работа	СР	6
оформление практической работы, отчета и подготовка к защите; - обзор статей в газетах и журналах по теме «Фальсификация услуг, предоставляемых туристам в России» с последующей подготовкой докладов; - обзор статей в газетах и журналах по теме «Фальсификация услуг, предоставляемых туристам за рубежом» с последующей подготовкой докладов. - оформлен		

Лечебное и диетическое питание.	**72**	
Основные принципы диетического и лечебного питания. Отличие лечебного от рационального питания. Основные виды и принципы ЗОЖ. Виды щажения	Пр	4
Основные принципы диетического и лечебного питания. Отличие лечебного от рационального питания. Основные виды и принципы ЗОЖ. Виды щажения		
Особенности питания лиц пожилого возраста.	Пр	2
Особенности питания лиц пожилого возраста.		
Особенности детей дошкольного и школьного возраста.	Пр	4
Особенности детей дошкольного и школьного возраста.		
Механическая кулинарная обработка сырья.	Пр	4
Механическая кулинарная обработка сырья.		
Технология приготовления холодных блюд и закусок , супов и вторых блюд в зависимости от вида диет	Пр	8
Технология приготовления холодных блюд и закусок супов и вторых блюд в зависимости от вида диет		
Технология приготовления сладких блюд , напитков, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида диет.	Пр	8
Технология приготовления сладких блюд напитков, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида диет.		
самостоятельная работа	СР	12
Презентация на тему: "Способы тепловой обработки используемые при приготовление диетических и лечебно-профилактических блюд		
зкзамен	Эк	18
Классификация диет.	Пр	12
Классификация диет.		

** - Лек – лекции; Пр – практические занятия; СР – самостоятельная работа; ЛР – лабораторные работы.*

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены специальные помещения, приведенным в п 6.3 основной образовательной программы специальности.

Таблица 3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	**Оснащение аудитории** **Специализированное учебное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)**

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели, маркерная доска; кафедра; автоматизированное рабочее место преподавателя: компьютер AMD Ryzen, монитор LCD 24" Philips, интерактивная панель 86", имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Компьютерный класс)	Комплект специализированной мебели; доска аудиторная меловая, автоматизированные рабочие места (процессор не ниже Intel Core i5, оперативная память объемом не менее 16Gb;(SSD 500 GB HDD 1 TB); проектор EPSON, проекционный экран, имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный
Аудитория для самостоятельной работы обучающихся	Комплект специализированной мебели; Телевизор LED LG 42" автоматизированные рабочие места (процессор не ниже AMD Ryzen, оперативная память объемом не менее 8 Гб; SDD 500 GB, моноблок Lenovo Intel i3), имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный

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

Дополнительные источники:

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Образовательная платформа Юрайт https://urait.ru
- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН http://mega.rudn.ru/MegaPro/Web
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» http://biblioclub.ru
- ЭБС Znanium https://znanium.ru
- ЭБС «Academia-library» https://academia-moscow.ru/

2. Базы данных и поисковые системы:

- Учебный портал института https://portal.rudn-sochi.ru/

Методические материалы для обучающихся

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.
Правильно спланированная и организованная самостоятельная работа студентов позволяет:
-сделать образовательный процесс более качественным и интенсивным;
-способствует созданию интереса к избранной профессии и овладению ее особенностями;
-приобщить студента к творческой деятельности;
-проводить в жизнь дифференцированный подход к обучению.
При организации самостоятельной работы студентов в качестве методологической основы должен применяться деятельный подход, когда обучение ориентировано на формирование умений решать не только типовые, но и нетиповые задачи, когда студент должен проявить творческую активность, инициативу, знания, умения и навыки, полученные при изучении конкретной дисциплины.
Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины на Учебном портале.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Таблица 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**

Знания: цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; - основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; - способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству,	Анализ и оценка выполнения индивидуальных заданий, расчетных работ, опрос, тематический диктант, контрольная работа, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование, Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Полнота и грамотность подготовленных докладов, сообщений, презентаций.

Умения: анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; - работать с нормативно - правовой базой; - пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; - проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; - контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; - идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, беседа, опрос, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование
Практический опыт:	Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, выполнение и защита индивидуальных заданий.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

6.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Введение в профессию»

Перечень вопросов для подготовки к занятиям и промежуточной аттестации, контрольных работ, содержание заданий для выполнения практических и самостоятельных работ, рекомендации по выполнению и критерии оценивания представлены в фонде оценочных средств по дисциплине «Введение в профессию» в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

Оценочные средства позволяют провести текущий контроль по дисциплине. По каждому средству оценивается полнота и глубина освоения, характеризующиеся показателями и критериями оценивания

Таблица 6. Показатели и критерии оценивания

Показатель	Критерий
Пороговый (узнавание) «3»	Знает: базовые общие знания; Умеет: основные умения, требуемые для выполнения простых задач; Владеет: работает при прямом наблюдении.
Базовый (воспроизведение) «4»	Знает: факты, принципы, процессы, общие понятия в пределах области исследования; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для решения определенных проблем в области исследования; Владеет: берет ответственность за завершение задач в исследовании, приспосабливает свое поведение к обстоятельствам в решении проблем
Высокий (компетентность) «5» max балл	Знает: фактическое и теоретическое знание в пределах области исследования с пониманием границ применимости; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для развития творческих решений, абстрагирования проблем; Владеет: контролирует работу, проводит оценку, совершенствует действия работы

Максимальное количество баллов по каждому оценочному средству соответствует вербальному критерию «высокий».

7. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И (ИЛИ) МАТЕРИАЛЫ

7.1 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

В процессе обучения используются активные и интерактивные образовательные технологии (формы проведения занятий):

-лекции, фронтальные опросы, презентации и защита мини-проектов;

-кейс-стади (разбор конкретных ситуаций),

-имитационные компьютерные модели;

-организации самостоятельной учебно-познавательной деятельности (индивидуальные домашние задания).