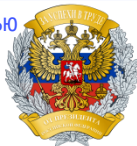


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 09.10.2025 15:12:28
Уникальный программный ключ:
798bda65f55dfc8277f686f17191d17e9030716fd1b66d5e1f10e85b60



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ПД 01 Введение в специальность

(индекс и наименование учебной дисциплины)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности)

специалист по поварскому и кондитерскому делу

(наименование квалификации)

очная

(форма обучения)

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией цикла
общеобразовательных дисциплин

Разработана на основе Федерального государ-
ственного образовательного стандарта по спе-
циальности среднего профессионального обра-
зования 43.02.15 Поварское и кондитерское
дело

Протокол № 6

от 14 января 2025 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии

Заместитель начальника отдела СПО

 /И.Ю. Лукинова/
подпись Инициалы и Фамилия

 / Л.В. Сорокина /
подпись Инициалы и Фамилия

УТВЕРЖДЕНА:

Начальник отдела СПО

 / С.А. Марковская /
подпись Инициалы и Фамилия

Составитель: Федченко Н.Н. преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ
им. Г.В. Плеханова

(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Рецензенты:

Грушина Н.С., преподаватель отдела СПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ПД.01 Введение в специальность	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины ПД.01 Введение в специальность.....	5
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины ПД.01 Введение в специальность	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ПД.01 Введение в специальность	10

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

ПД 01 Введение в специальность

индекс и наименование дисциплины

1.1. Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина «ПД 01 Введение в специальность» принадлежит к общеобразовательному циклу.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	У01 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	301 роль повара, кондитера, специалиста в осуществлении задач, стоящих перед работниками индустрии питания
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	У02 работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий	302 историю и этапы развития общественного питания
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	У03 анализировать процессы, формирующие качество кулинарной продукции	3 03 основную терминологию, используемую в профессию - нальной деятельности
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	У04 определять тип предприятия питания	3 04 этапы технологический цикл производства кулинарной продукции
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		305 характеристику типов предприятий питания
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		306 процессы, формирующие качество кулинарной продукции
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		307 основные типы нормативно технической документация в общественном питании
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		

2. Структура и содержание учебной дисциплины ПД.01 Введение в специальность

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы (всего)	40
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные работы	
практические занятия	14
практическая подготовка	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ПД.01 Введение в специальность

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия и практическая подготовка, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций ОК, ПК
1	2	3	4
Раздел 1. Основы организации общественного питания.		40	
Тема 1.1. Теоретические основы	Содержание учебного материала	8	ОК.01- ОК.07, ОК.09
	1.Квалификационные требования к повару, кондитеру, специалисту поварского и кондитерского дела. Сведения о специальности 43.02.15. Сфера деятельности молодого специалиста. Этапы развития общественного питания.	2	
	2. Основные понятия: сырье, п/ф, готовая продукция, кулинарная обработка, услуга общественного питания, технологический процесс. Признаки классификации и ассортимент кулинарной продукции. Ассортимент кулинарной продукции: понятие, отличительные признаки. Технологические принципы: безопасности, совместимости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья, ресурсосберегающие технологии	2	
	3. Классификация способов кулинарной обработки продуктов по видам воздействия: механические, гидромеханические, химические, биологические, термические. Механические, химические и биологические способы обработки продуктов: классификация, характеристика, их влияние на качество.	2	
	4. Термические способы обработки продуктов: классификация, характеристика, их влияние на качество.	2	
Тема 1.2. Процессы, формирующие качество кулинарной продукции	Содержание учебного материала	12	ОК.01- ОК.07, ОК.09
	5. Классификация процессов, формирующих качество кулинарной продукции. Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продуктов на протяжении всего технологического цикла. Процессы, происходящие при тепловой обработке, их сущность. Изменение белков. отличительные особенности химического состава и строения белков. Денатурация белков. Зависимость температуры денатурации от внешних факторов. Понятие о деструкции белков	2	
	6. Белки мяса и рыбы. Изменение мышечных белков мяса, рыбы при кулинарной обработке. Правила варки мяса, рыбы для 1 и 2 блюд. Изменение соединительно-тканых белков. Влияние внешних факторов на переход коллагена в глютин. Кулинарное использование глютино-	2	

	вых студней. Размягчение мяса, рыбы.		
	7. Белки яиц, молока, овощей, их изменения при тепловой обработке. Белки фруктов, зерно-мучных продуктов, их изменения при тепловой обработке	2	
	8.Изменение углеводов. Изменение углеводов. Изменение сахаров при тепловой обработке: ферментативный и кислотный, гидролиз дисахаридов, карамелизация, меланоидинообразование. Кулинарное использование этих процессов, их влияние на пищевую ценность, качество готовых блюд. Изменение крахмала: клейстеризация, ретроградия, ферментативный и кислотный гидролиз, деструкция крахмала. Кулинарное использование этих процессов, их влияние на пищевую ценность, качество готовых блюд. Модифицированный крахмал, их применение в практике	2	
	9. Изменение жиров. Изменение жиров при варке (плавление, эмульгирование, гидролиз, окисление эмульгированных жиров). Изменение жиров при жарке с небольшим количеством жира (поглощение и потеря жира продуктами, разбрызгивание), при жарке в большом количестве жира. Факторы, влияющие на скорость изменения фритюрного жира, их влияние на пищевую ценность, качество готовых блюд	2	
	10. Изменение витаминов, Изменение массы. Изменение витаминов. Классификация витаминов. Значение витаминов в питании. Потери витаминов при различных способах кулинарной обработки. Обеспечение сохранности витаминов. Стабилизаторы витаминов. Изменение цвета. Естественные пигменты: флавоноиды, флавоны, антоцианы, каротиноиды (каротин, ксантофиллы), хлорофилл, миоглобин, их изменение при кулинарной обработке их влияние на качество готовых блюд. Реакции, вызывающие появление новых окрашенных веществ: карамелизация сахаров, меланоидинообразование, образование пироксидов сернистого железа, их влияние на качество готовых Изменение массы: сущность, причины, их влияние на качество готовых блюд. Процессы, влияющие на качество кулинарной продукции. Влияние процессов, происходящих при кулинарной обработке на усвояемость пищевых веществ, повышение калорийности, качества и безопасности кулинарной продукции.	2	
	Практические занятия	10	
	1. Влияние реакции среды на развариваемость овощей	2	
	2. Влияние соли на экстракцию белков из мяса. Влияние реакции среды на распад коллагена	2	

	3. Изучение температуры коагуляции яичных протеинов	2	
	4. Исследование свойств антоцианов свеклы, каротиноидов моркови, хлорофила шпината.	2	
	5. Изучение свойств крахмала	2	
Тема 1.3 Классификация предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	6	ОК.01- ОК.07, ОК.09
	11. Характеристика основных типов предприятий общественного питания. Классификация по производственно-торговому признаку. Классификация предприятий питания по типам. Основные классы предприятий общественного питания.	2	
	12. Услуга питания, услуги по организации потребления продукции и обслуживания, услуги по организации досуга. Характеристика основных санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к предприятиям общественного питания. Виды контроля за деятельностью предприятий питания. Периодичность проведения контроля специалистами пищевых лабораторий, сан.эпид.учреждений и др. организаций, отражение результатов контроля.	2	
	13. Характеристика и отличительные особенности НТД, используемой в предприятиях питания: ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, стандарт предприятия. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Технологические карты и технико-технологические карты Понятие о производственной программе, меню	2	
	Практические занятия	4	
	6. Нормативная, технологическая документация. Принципы построения Сборников рецептур.	2	
	7. Правила составления технологических и технико-технологических карт	2	
Дифференцированный зачет			-
Всего		40	-

3. Условия реализации учебной дисциплины ПД 01 Введение в специальность

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрено следующие специальные помещения:

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства (для проведения лекционных занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;
Рабочие места обучающихся;
Стационарная доска;
Проектор (переносной);
Шкафы;
Методические пособия;
Экран для проектора (переносной);
Учебно-наглядные пособия;
Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М, Айрис-пресс, 2024

Дополнительные источники:

1. 1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 432 с
<https://academia-library.ru/reader/?id=369857>
2. 2. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2020 – 322с. (Средне-профессиональное образование)
<https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9>

Интернет-ресурсы:

1. <https://www.pitportal.ru/>
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=102063865&backlink=1&&nd=102685081>
4. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
5. https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe
7. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
8. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
9. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
10. http://www.e-biblio.ru/book/bib/06_management/Restoran/book.html
11. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа
<https://www.academia-moscow.ru/>

12. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ПД.01 Введение в специальность

Отдел СПО, реализующий подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений демонстрируемых обучающимися знаний, умений.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Умения:		
У01 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических работ; Задания к дифференцированному зачету по дисциплине;
У02 работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий		
У03 анализировать процессы, формирующие качество кулинарной продукции		
У04 определять тип предприятия питания		
Знания:		
301 роль повара, кондитера, специалиста в осуществлении задач, стоящих перед работниками индустрии питания	Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических работ; Задания к дифференцированному зачету по дисциплине;
302 историю и этапы развития общественного питания		
3 03 основную терминологию, используемую в профессии - нальной деятельности		
3 04 этапы технологический цикл производства кулинарной продукции		
305 характеристику типов предприятий питания		
306 процессы, формирующие качество кулинарной продукции		
307 основные типы нормативно технической документация в общественном питании		
Итоговая аттестация усвоенных		

знаний и освоенных умений		
---------------------------	--	--

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине «ПД 01 Введение в специальность».