Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Захарова Светлана Алексеевна
Должность: Начальник учебно-методического управления
Дата подписания: 09.01.2026 13:37:04
Уникальный программный ключ:
e6b0619a58bd727ef97c4ede613ffa3126c8bd9

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ – МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»

(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор –
проректор по учебной работе
_____ Е.В. Хохлова
«05» января 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.14 «Введение в специальность»

для подготовки специалистов среднего звена

ФГОС СПО

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс 1
Семестр 1,2

Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2026

Москва, 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 35

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 37

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебный предмет «Введение в специальность» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности естественнонаучного профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения дисциплины является ознакомление студентов с выбранной ими специальностью, с содержанием образовательной программы по специальности.

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

- пользоваться нормативной литературой;
- проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;
- проводить классификацию предприятий общественного питания;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

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

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем часов во взаимодействии с преподавателем	56
в том числе:	
по видам учебных занятий:	
Лекции,	34
Пр. занятия	
Самостоятельная работа	2
Индивид. проект	18
-	

2.2Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) (если предусмотрены), иные виды учебной работы в соответствии с учебным планом	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	1
	Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание дисциплины и организация учебного процесса. Квалификация выпускников среднего специального учебного заведения (ССУЗа) базового уровня обучения. Основные виды и объекты профессиональной деятельности, возможности продолжения образования выпускников и требования к уровню подготовки выпускников ССУЗов. Правила оформления учебной документации студента.	2	1
Раздел 1 Введение в дисциплину		**16**	
Тема 1.1. Общественное питание – самостоятельная о трасль экономики	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Особенности отрасли, задачи, функции. Выполнение специфических функций производства, реализации и организации потребления продукции.	2	1
Тема 1.2 Народная кухня и современность.	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Формирование народной кухни в соответствии с условиями жизни и уровнем развития кулинарной техники. Развитие народной кухни под влиянием культурного обмена с другими народами. Развитие профессиональной кулинарии с появлением внедомашнего питания. Кулинарное образование в России.	6	1,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Оформить презентацию по темам: самобытность народной кухни, отражение истории народа, характера и вкусов; первые кулинарные школы; кухни мира и национальные особенности.	2	
Тема 1.3 Основы организации общественного питания	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Экономические реформы в России изменили управление в отраслях народного хозяйства, организационно- правовые формы предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания, характеристика некоторых типов предприятий.	4	1,3
Тема 1.4 Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Создание наибольших удобств населению при организации общественного питания по месту работы, жительства и т. д.	2	1

Раздел 2. Обслуживающий и производственный персонал предприятий		**8**	
Тема 2.1 Обслуживающий персонал ресторанов, баров, кафе и кофейни.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Обслуживающий персонал предприятий общественного питания, отвечающий за качество предоставляемых услуг, расширение ассортимента предлагаемых услуг. Соответствие качества реализуемых услуг положениям Закона РФ «О защите прав потребителей»	2	1
Тема 2.2 Персонал предприятий общественного питания.	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Общие требования к производственному персоналу. Должностные инструкции. Устанавливающие функции, обязанности, права и ответственность работника. Правила трудовой дисциплины.	4	1
Тема 2.3 Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Организация рабочего места в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполнения операций. Знание работниками общественного питания правил личной гигиены, обязательных санитарных правил, а также средств предотвращения пищевых отравлений.	2	1
Раздел 3. Теоретические основы технологии продукции общественного питания.		**18**	
Тема 3.1 Технологический цикл производства кулинарной продукции	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Выпуск конкурентоспособной кулинарной продукции высокого качества. Способы кулинарной обработки продуктов. **Промежуточная аттестация: другое.**	6	1,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Оформить презентацию по темам: кулинарная обработка продуктов (виды продуктов выбирают студенты)	2	
Тема 3.2 Виды практики и их значение в образовательном процессе.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Задачи практики .Виды, формы организации, этапы проведения	2	1
Индивидуальный проект	**Содержание:** Выдача индивидуального задания для индивидуального проекта Обзор литературы и постановка задачи исследования для индивидуального проекта Оформление пояснительной записки индивидуального проекта. Подготовка и защита индивидуального проекта	**18**	3
	Примерная тематика индивидуального проекта: 1.Современные направления и тенденции в общественном питании		

	2. Моя будущая профессия 3. Способы и оборудование для тепловой кулинарной обработки. Комбинированные методы термообработки 4. Современные тенденции в кулинарии с использованием овощей 5. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента 6. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 7. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд и кулинарных изделий 8. Сладкая профессия 9. Творчество повара 10. Знакомство с профессией повара-сушиста 11. Молекулярная кулинария 12. Учет и анализ готовой продукции в общепите 13. История возникновения и развитие профессии Повар, кондитер 14. Роль профессии: «Повар, кондитер» в мировой экономике 15. Профессиональный стандарт индустрии питания 16. Нормативно-техническая документация в общественном питании 17. Виды и классификация предприятий общественного питания 18. Технологическая и технико-технологическая карты как первичный учетный документ в общественном питании 19. Калькуляционная карта как первичный учетный документ в общественном питании 20. Профессиональная компетентность повара, кондитера 21. Фудтех как дорога в будущее для общепита 22. Современные тенденции в сфере общепита 23. SousVide- низкотемпературная кухня 24. Технология дегидрации Smokinggum 25. Теория цвета и композиции в кулинарии.		
	Промежуточная аттестация: другое.		

.

3.Условия реализации рабочей программы дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

При реализации образовательной программы по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело используются следующие компоненты материально-технической базы для изучения дисциплины.

Учебная аудитория 18 на 30 посадочных мест для проведения учебных занятий всех видов (в т.ч. практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации по адресу ул. Прянишникова д.14 стр. 6 учебный корпус 21. Персональный компьютер с выходом в интернет, экран для проектора, доска маркерная, проектор, 2 колонки, учебные столы, ученические стулья, клавиатура, компьютерная мышь, наглядные пособия, плакаты.

Лекционные аудитории 31 и 15 по 120 посадочных мест. Персональный компьютер с выходом в интернет, экран для проектора, доска маркерная, проектор, 2 колонки, учебные столы, ученические стулья, клавиатура, компьютерная мышь, наглядные пособия, плакаты, стенды по адресу ул. Прянишникова д.14 стр. 6 учебный корпус 21.

Учебная литература и ресурсы информационно- образовательной среды университета, включая перечень учебно- методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основная литература:

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/course/5B0D1568-CF78-4812-BE11-7780DF8A9267

2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/course/2210DED9-F8A3-4D8E-A3D8-2957064B2FCE

3. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-

16048-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/course/84161069-F1DA-4050-BFB8-AF23BD2F5447

4. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/course/B5599BF6-5987-4471-98F7-B3F4507476A0

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/course/DBE8D71F-A302-495C-AD81-A851038F6488

3.2.2. Дополнительная литература:

1.Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru

2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru

3.2.3. Учебно-методические материалы:

1. Методические указания к практическим/лабораторным работам (Электронный ресурс)/ Коровин Ю.И., Горохов Д.В., – Москва: РГАУ-МСХА, 2021 – ЭБС –«РГАУ-МСХА»

3.2.4. Интернет – ресурсы

1.Электронно-библиотечная система РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева (далее ЭБС) сайт www.library.timacad.ru

2. Научная электроннаябиблиотека «КиберЛенинка» https://cyberleninka.ru/

3. Сетевая электронная библиотека аграрных вузов - https://e.lanbook.com/books

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: - пользоваться нормативной литературой; - проводить сбор и обработку кулинарных рецептов; - проводить классификацию предприятий общественного питания; - проявлять свою творческую индивидуальность. **Знать:** -основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании; - взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности; - общие требования к обслуживающему и производственному персоналу; - современные тенденции развития общественного питания; - правила личной гигиены и гигиены рабочего места; - правила внутреннего распорядка на предприятиях общественного питания; - правила трудовой дисциплины	Текущий контроль: - опрос устный; - тестирование; - выполнение самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме другое Метод проведения промежуточной аттестации 2 семестра: защита индивидуального проекта