

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Введение в специальность»

специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС

СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Место дисциплины в структуре

Учебная дисциплина ПОО.01. «Введение в специальность» входит в блок предлагаемых ОО и преподаётся в первом и втором семестрах на 1 курсе.

2. Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
уметь:

- анализировать ситуацию;
- принимать ответственные решения;
- определять методы решения профессиональных задач;
- планировать деятельность и ресурсы
- осуществлять текущий контроль и оценивать результаты деятельности;
- извлекать и производить первичную обработку информации;
- работать в команде (группе);
- осуществлять устную коммуникацию (монолог);
- воспринимать содержание информации в процессе устной коммуникации;
- осуществлять письменную коммуникацию;

знать:

- сущность и социальную значимость своей будущей профессии;
- оценку социальной значимости своей будущей профессии;
- типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией).

3. Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

• личностных:

Л1;Л2;Л3;Л4;Л5;Л6;Л7;Л8;Л9;Л10;Л11;Л12;Л13;Л14

• метапредметных:

М1;М2;М3;М4;М5;М6;М7

• предметных:

П1;П2;П3;П4;П5;П6;П7;П8;П9;П10

4. Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий)

Раздел 1 Введение

Тема 1.1 Общественное питание

Тема 1.2 Функции и развитие общественного питания

Раздел 2 Основные стадии технологического процесса производства кулинарной продукции. Классификация продукции общественного питания

Тема 2.1. Общая характеристика технологического процесса производства кулинарной продукции на предприятии общественного питания

Тема 2.2. Классификация предприятий общественного питания

Тема 2.3 Классификация продукции общественного питания

Тема 2.4 Классификация способов кулинарной обработки

Тема 2.5 Услуги предприятий общественного питания

Раздел 3 Принципы составления рецептов на продукцию общественного питания. Технологический процесс производства полуфабрикатов

Тема 3.1 Виды сборников рецептов. Содержание и правила работы со сборниками технологических нормативов. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Требования к составлению технологических карт.

Тема 3.2. Технологический процесс производства полуфабрикатов из овощей и грибов

Тема 3.3. Технологический процесс производства приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов

Тема 3.4. Технологический процесс производства полуфабрикатов из мяса и сельскохозяйственной птицы

Раздел 4. Основные критерии качества продукции общественного питания, контроль качества

Тема 4.1. Показатели и методы оценки и контроля качества продукции общественного питания

Тема 4.2.. Контроль качества продукции общественного питания по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим и биохимическим показателям

5. Объем дисциплины: 120 (в том числе ауд.– 78, см. р. – 38).

6. Форма промежуточного контроля:

В 1 семестре – текущий контроль

Во 2 семестре – дифференцированный зачет.

7. Семестр: 1, 2.

Разработчик:

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Выллерова П.А.