

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2026

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГАПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
(на базе основного общего образования)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ФТД.03 «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР
_____/ И.В.Бесперстова
«__» _____ 2026г.

Красноярск, 2026

Рабочая программа (далее – программа) учебной дисциплины ФТД.03 «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 по специальности (профессии) среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: КГАПОУ «ККОТиП»

Разработчик:

(Ф.И.О., должность)

(Ф.И.О., должность)

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФТД.03 «Введение в специальность»

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Учебная дисциплина ФТД.03 «Введение в специальность» является обязательной частью вариативной частью основной профессиональной образовательной программы цикла образовательной программы СПО, в соответствии с ФГОС по 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Содержание программы учебной дисциплины ФТД.03 «Введение в специальность» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код компетенции	Содержание
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	Общее количество часов	Из них в форме практической подготовки
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108	
Консультации	8	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	100	
в том числе:		
практические занятия	80	80
Самостоятельная учебная работа (всего)	2	
в том числе: - подготовка докладов, сообщений по темам - работа над учебным материалом, проработка конспекта; ответы на контрольные вопросы - составление презентации - составление технологических схем, кроссвордов - решение ситуационных задач - изучение нормативных материалов - составление сравнительного анализа блюд Китая и Юго-Восточной Азии	2	
Промежуточная аттестация в форме	Дифференцированный зачёт	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПв.07 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Основы проектной деятельности		14	ОК 1-9
Тема 1.1. Ключевые положения проектной деятельности	Содержание учебного материала	2	
	Понятие и сущность проектной деятельности. Основные участники проектной деятельности		
	Практическая работа		
Практическая работа № 1. Анализ успешных проектов в ресторанном бизнесе			
Тема 1.2. Проект как основная единица проектной деятельности	Содержание учебного материала	4	ОК 1-9
	Понятие проекта. Его основные параметры и отличительные признаки		
	Тройственное ограничение проекта		
	Практическая работа		
Практическая работа № 2. Команда проекта: основные этапы формирования, развития и ролевой баланс			
Тема 1.3. Технология подготовки и презентации исследовательского проекта		4	ОК 1-9
	Проектная документация: её состав и подготовка		
	Основные инструменты планирования проекта: диаграмма Ганта		
	Практическая работа		
Практическая работа № 3. Презентация проекта: основные правила			
Раздел 2. Этика в профессиональной деятельности		14	
Тема 2.1. Ключевые положения этики в	Содержание учебного материала	4	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	Введение в этику. Роль этики в профессиональной деятельности		
	Исторические аспекты развития этики		
Практическая работа			

профессионально й деятельности	Практическая работа № 4. Основы профессиональной этики		ПК 4.1
Тема 2.2. Этические нормы в профессионально й сфере	Содержание учебного материала Этика взаимодействия с клиентом и работы с продуктом Практическая работа Практическая работа № 5. Социальная ответственность и устойчивое развитие. Этика бизнеса и предпринимательства	4	
Тема 2.3. Этикет и этические аспекты командной работы	Содержание учебного материала Этикет как средство общения. Основы этикета Практическая работа Практическая работа № 6. Командная работа и сотрудничество. Конфликтные ситуации и их разрешение	6	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1
Раздел 3. Практические основы профессиональной деятельности		72	
Тема 3.1. Введение в профессию	Содержание учебного материала Введение в поварское дело Введение в кондитерское дело Практическая работа Практическая работа № 7. Технологические процессы поварского и кондитерского дела	5	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1
Тема 3.2. Организация рабочего места, безопасность и гигиена	Содержание учебного материала Современное техническое оснащение Санитария и гигиена Практическая работа Практическая работа № 8. Безопасность на рабочем месте. Правила эксплуатации и уход за оборудованием	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 3.3. Базовые технологии приготовления блюд и кондитерских изделий	Содержание учебного материала Базовые технологии приготовления блюд основной кухни Разработка меню и калькуляция блюд Базовые технологии приготовления кондитерских изделий Практическая работа Санитарно-гигиенические требования и безопасность на производстве: основы для повара Классификация способов тепловой обработки (варка, жарка, тушение, запекание, припускание): принципы, эффекты, выбор метода Механическая обработка сырья: приёмы и стандарты подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы Основы составления технологических карт: структура, нормативы, связь с качеством блюда	63	

	Технология приготовления бульонов и основ для супов: виды, этапы, типичные ошибки Супы: классификация и базовые технологии (заправочные, пюреобразные, прозрачные, холодные) Приготовление блюд из мяса: от выбора отрубов до контроля степени прожарки и выхода готового продукта Блюда из рыбы и морепродуктов: особенности обработки, способы приготовления, сохранение текстуры и вкуса Гарниры и овощные блюда: технологии варки, тушения, запекания, жарки; сохранение пищевой ценности Соусы как элемент блюда: базовые соусы (эспаньоль, велюте, бешамель, томатный, голландский), производные, хранение и подача Сырьё в кондитерском производстве: требования и хранение Виды теста в кондитерском деле: особенности и применение Песочное тесто: технология приготовления и типичные ошибки Бисквитное тесто: секреты идеальной текстуры Слоёное тесто: принципы слоения и выпечка Заварное тесто: формирование и температурные режимы Кремы для кондитерских изделий: базовые виды и стабильность Глазури и помадки: рецепты и техника нанесения Декорирование десертов: простые приёмы и материалы Диетические кондитерские изделия: адаптация технологий		
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачёт	2	
Самостоятельная работа		2	
Консультации		8	
ИТОГО		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета: учебной интерактивной доской, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала.

Технические средства обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины

1. Барановский, В. А. Профессия повар / В. А. Барановский. — Текст : электронный // ЛитРес.

2. Образовательная платформа «Юрайт». Учебные материалы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». — Текст : электронный.

3. Электронно-библиотечная система Znanium. Учебно-методические материалы по направлению «Поварское и кондитерское дело».

4. Povar.ru. Профессиональные материалы, технологические карты, справочные сведения для поваров. — Текст : электронный.

5. Образовательная социальная сеть nsportal.ru. Методические разработки и подборки электронных образовательных ресурсов по специальности «Поварское и кондитерское дело». — Текст : электронный.

3.3. Кадровое обеспечение реализации программы

Требования к квалификации педагогических кадров

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/устных ответов, - тестирования

Умение: – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
--	---	---

производстве; — рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		
---	--	--