

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Казанский национальный исследовательский технологический**  
**университет»**  
**КАЗАНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**  
**(ФГБОУ ВО "КНИТУ" КТК)**

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

Р.А. Газизов

«01» апреля 2026 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.14 Введение в специальность  
(название учебной дисциплины)

по специальности 43.02.15 Поварское кондитерское дело  
(шифр, специальность)

Казань, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1565.

Разработчик: Казанский технологический колледж ФГБОУ ВО «КНИТУ»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.14 Введение в специальность**

### **1.1 Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (курсы повышения квалификации и переподготовки).

### **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.**

Дисциплина «ОП.14 Введение в специальность» реализуется в рамках профессионального цикла.

### **1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

**знать:**

- правила подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;
- правила разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- правила разработки, адаптации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### **Общие компетенции (ОК) обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:**

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 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;

#### **1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 18 часов, в том числе: аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий).

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>18</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	
в том числе:	
Теоретическое обучение	<b>18</b>
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	
лабораторные занятия <i>(если предусмотрено)</i>	
<b>Самостоятельная работа *</b>	
<b><i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i></b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.14 Введение в специальность

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Введение в профессию.</b>			
Тема 1.1.	Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания. Правила трудовой дисциплины. Охрана труда Условия труда. Требования безопасности труда.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
Тема 1.2.	Основы физиологии питания. Санитария.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
<b>Раздел 2. Введение в кулинарию и основы рационального питания.</b>			
Тема 2.1.	Пища и ее значение в жизни человека. Режим питания. Главные характеристики пищи. Химический состав пищи. Усвояемость пищи. Причины порчи пищевых продуктов. Пищевые отравления. Пищевые инфекции.	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
Тема 2.2.	История и этапы развития традиций питания. Основные тенденции развития современной организации питания: портативные обеды, фастфуды, трансфер -автоматы и т.д. Причины формирования национальных традиций и культур питания.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
<b>ВСЕГО:</b>		<b>18</b>	

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение:

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета: рабочее место преподавателя, рабочее место учеников с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

При изучении дисциплины «ОП.14 Введение в специальность» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

<b>Основные источники информации</b>	<b>Количество экземпляров</b>
1.Медведь Т.И., «Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» - учебное пособие для учащихся СПО, издательство «ИНФРА-М», 2026г., 203 стр.	ЭБС «Znanium.com» URL: <a href="https://znanium.ru/read?id=471425">https://znanium.ru/read?id=471425</a>
2. Голунова, Л.Е. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий Зарубежной кухни» - сборник технологических нормативов, Санкт-Петербург, издательство «Дашков и К», 2022г., 816 стр.	ЭБС «Znanium.com» URL: <a href="https://znanium.ru/read?id=430186">https://znanium.ru/read?id=430186</a>

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

<b>Дополнительные источники информации</b>	<b>Количество экземпляров</b>
1. Добычина А.В. «Охрана труда для повара-кондитера» - учебное пособие, издательство «ИНФРА-М», 2026г., 129 стр.	ЭБС «Znanium.com» URL: <a href="https://znanium.ru/read?id=472477">https://znanium.ru/read?id=472477</a>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного и письменного опросов, а также решения задач и написании реферата.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос по правилам организации рабочих мест, расстановке оборудования на предприятиях общественного питания;</li> <li>- бланковое тестирование по вопросам технологического процесса, санитарии и гигиены (ХАССП);</li> </ul>
<b>Знания:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- правила разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>- правила разработки, адаптации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос по технике безопасности при работе на специализированном оборудовании на предприятии общественного питания;</li> <li>- написание реферата на тему: «Основные тенденции развития современной организации питания»;</li> <li>- устный опрос по пищевым отравлениям и пищевым инфекциям.</li> </ul>
Промежуточная форма аттестации – зачёт.	