

Приложение 26
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Сухоложский многопрофильный техникум»

РАССМОТРЕНО
Руководитель ЦК

« 23 » августа Л.А. Быкова 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УМР

« 23 » августа Н.А. Григорян 2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 13. Введение в профессию

Сухой Лог
2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 г

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Разработчик: Быкова Лилия Анатольевна, преподаватель спецдисциплин, высшая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 13. ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09. «Повар, кондитер».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина в структуре основной профессиональной образовательной программы входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места
- различать квалификационные характеристики профессии Повар и Кондитера;
- разрабатывать реальную программу личных действий для достижения трудоустройства или продолжения получения образования и обеспечения собственной карьеры;
- формулировать жизненные цели и определять средства их достижения;
- использовать знания дисциплины «Введение в профессию» в процессе освоения содержания ППКРС и перспектив своей будущей профессии.
- производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- место профессии в социально-экономической сфере;
- профессиональную характеристику профессии;
- профессиональные качества будущего специалиста;
- требования к уровню подготовки квалифицированного рабочего в соответствии с ФГОС, профессиональным стандартом индустрии питания; виды деятельности повара, кондитера;
- требования, предъявляемые к повару;
- взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;
- назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;
- историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания.
- этапы развития общественного питания; перспективы развития общественного питания и его основные направления;
- роль повара, кондитера в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания.
- современные направления и тенденции в общественном питании;
- национальные особенности русской кухни;
- национальные особенности кухни народов мира.

Формируемые общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося _38_ часов;

В том числе;

Аудиторной учебной работы обучающегося-36 часов;

Лекционная учебная работа-20 часов;

Практическая учебная работа-16 часов;

Самостоятельные работы – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	38
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	16
Лекционные занятия	20
Внеаудиторные самостоятельные работы	2
Зачет	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 13 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Специфика профессии и ее социальная значимость для общества	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Введение. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины. Содержание дисциплины и организация учебного процесса. Связь дисциплины с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов. Значение учебной дисциплины в профессиональной подготовке специалистов общественного питания. Повар как личность и профессионал. Общая характеристика профессии. История возникновения профессии Повар, кондитер. Содержание труда, предмет и средства труда. Требования профессии к индивидуальным способностям специалиста. Требования профессии к личностным способностям специалиста. Медицинские противопоказания. Профессиональные компетенции повара, кондитера. Риски профессии.		
	Практические занятия 1. Требования профессии к индивидуальным и личностным способностям специалиста. Медицинские противопоказания и риски профессии		
Тема 2 Я и техникум	Содержание учебного материала	2	
	1. 1.Информация о традициях колледжа. Традиции, которые не только формируют общие интересы, придают определенную прочность жизнедеятельности образовательной организации, но и придают ей, то особое, неповторимое, что отличает ее от других и тем самым сплачивает коллектив, обогащая его жизнь.		
	Практические занятия 1. Анкета «Правильно ли я выбрал профессию»		
Содержание учебного материала	2		

Тема 3 Общественное питание – специфическая отрасль народного хозяйства и разновидность торговли	1.	Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства. Становление кулинарного образования на профессиональный уровень. Знакомство с биографией известных поваров-кулинаров мирового значения. Влияние известных поваров - кулинаров России на развитие общественного питания, внёсших значительный вклад в развитие мировой кухни		
Тема 4 Современные направления и тенденции в общественном питании	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7,9,10, 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.	Современные направления и тенденции в общественном питании. SousVide. Низкотемпературная кухня. Технология Smokinggun. Теория цвета и композиции в кулинарии. Приготовление украшений, основываясь технике дегидратации. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд		
Тема 5 Социальная значимость профессии в обществе.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Социальная значимость профессии в обществе. Массовость и уникальность профессии. С Эффективное поведение на рынке труда. Возможные варианты трудоустройства по профессии, осваиваемой в образовательном учреждении.		
Тема 6 Социальная, профессиональная, психологическая адаптация на рабочем месте.	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7,9,10, 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.	Понятие «адаптация». Социальная, профессиональная, психологическая адаптация на рабочем месте. Формы и способы адаптации. Умение произвести хорошее впечатление на работодателя и в коллективе в первые дни работы. Новые жизненные и профессиональные задачи, связанные с началом работы		
	Практические занятия		2	
	1. Написание резюме			
Тема 7 Введение в кулинарию и основы рационального питания	Содержание учебного материала		2	
	1.	О кулинарии профессиональной и «любительской». Исторические факты. Пища и ее значение в жизни человека. Понятие о рациональном питании. Режим питания. Главные характеристики пищи. Составные части пищевых продуктов. Химический состав пищи. Усвояемость пищи. Причины порчи пищевых продуктов. Пищевые отравления и инфекции.		
	Практические занятия		2	
	1. Определение энергетической ценности готовых к употреблению блюд			

		Практические занятия 2. Причины порчи пищевых продуктов. Пищевые отравления и инфекции	2	
Тема 8 Кухня народов мира.	Содержание учебного материала		2	
	1.	История и этапы развития традиций питания. Традиции потребления продуктов в Древнем Риме, в Средние века, в современном мире. Синтез традиций и новаций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции развития современной организации питания: портативные обеды, Фаст-Фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы ит.д. Причины формирования национальных традиций и культур питания. Национальный репертуар блюд Славянских народов. Особенности формирования и развития кухни народов России. Особенности кухни народов стран АТР (Китай, Япония, Корея, Индокитай), общие принципы формирования кулинарных обрядов приема и способов обработки продуктов. Китайская кухня и ее влияние на развитие культуры питания народов Европы и Азии. Национальные блюда и экзотические продукты питания: змеи, ласточкины гнезда, черви, акулы плавники, мясо собаки. Использование приправ и пряностей-отличительная особенность культур питания народов Азии. Продукты питания в Арабских странах и США. Кухни и традиции питания в Арабских странах (Египет, Алжир, Сирия, Ирак, Саудовская Аравия, Индия). Традиции питания в США. Национальные блюда, традиции. Национальные блюда приготовления кондитерских изделий и напитков		
	Практические занятия 1. Влияние мировых религий на формирование и становление традиций культур питания.		2	
	Практические занятия 2. Особенности формирования и развития кухни народов России. Исторический путь кофе.		2	
Тема № 9 Национальные традиции и праздники. Культура застолья.	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7,9,10, 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	1.	Культура застолья и национальные традиции. От Древнего мира до наших дней. Столовые приборы, посуда аксессуары столов в прошлом и настоящем у разных народов. Культура застолья и их виды; дипломатические приемы, приемы,	2	

	<p>банкеты, фуршеты, шведские столы, чайные и кофейные столы, пикник, встреча нового года, свадьба. Особенности стилей застолья:(русский, французский, английский). Учебные проекты дипломатические приемы, приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайные и кофейные столы</p> <p>Национальные блюда и экзотические продукты питания разных кухонь мира.</p> <p>Культура застолья и национальные традиции.</p> <p>Столовые приборы и аксессуары в прошлом и настоящим времени у разных народов. Особенности стиля застолья (русский, французский, английский).</p>		<p>ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Виды (дипломатические приемы, приемы, банкеты, фуршеты. Сервировка столов.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p>	2	
	<p>История и этапы развития традиций питания на Урале. Разработка презентации.</p>	2	
	<p>Зачет</p>	2	
Всего:		38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы профессионального модуля осуществляется в кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства» № 28:

1. Стол-1
2. Стул-1
3. Шкафы-2
4. Тумба-2
5. Шторы-10
6. Столы ученические -15
7. Стулья -50
8. Аптечка-1
9. Электронная доска

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андонова Н.И Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1е-изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – К.: Арий, 2013.- 680 с., 2013 год.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организацией питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
4. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч.1 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2ч. Ч.2 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
6. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192 с.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье» в. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительные источники:

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ
- 2.ФЗ РФ «Закон о защите прав потребителей» 2015 г.
- 3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)
- 4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».
- 5.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

6.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

Интернет ресурсы:

1. [://fcior.edu.ru/](http://fcior.edu.ru/) Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий
3. Электронная библиотека <http://znanium.com/>
4. <http://www.gastronom.ru/> - школа «Гастронома»
5. <http://www.mmenu.com/> Кулинарный портал

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • место профессии в социально-экономической сфере; • профессиональную характеристику профессии; • профессиональные качества будущего специалиста; • требования к уровню подготовки квалифицированного рабочего в соответствии с ФГОС, профессиональным стандартом индустрии питания; виды деятельности повара, кондитера; • требования, предъявляемые к повару; • взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей; • назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности; • историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания. • этапы развития общественного питания; перспективы развития общественного питания и его основные направления; • роль повара, кондитера в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания. • современные направления и тенденции в общественном питании; • национальные особенности русской кухни; • национальные особенности кухни народов мира. 	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (разработка презентаций.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных ответов, - тестирования.
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - представлять характеристику 	<p><i>Правильность, полнота выполнения</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка заданий для

<p>будущей профессиональной деятельности и рабочего места</p> <ul style="list-style-type: none"> – различать квалификационные характеристики профессии Повар и Кондитера; – разрабатывать реальную программу личных действий для достижения трудоустройства или продолжения получения образования и обеспечения собственной карьеры; – формулировать жизненные цели и определять средства их достижения; – использовать знания дисциплины «Введение в профессию» в процессе освоения содержания ППКРС и перспектив своей будущей профессии. – . производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. – использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	<p><i>заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><i>внеаудиторной (самостоятельной) работы</i></p> <p><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</i></p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p><i>- экспертная оценка выполнения тестовых заданий на зачете</i></p>
---	--	--

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90÷100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70÷79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно