

ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
«Аграрный техникум»

Рассмотрено:
Методической комиссией
профессионального цикла
Харитова Л.Л. _____

Утверждаю:
Зам. директора по УР
Харина А.В. _____

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Введение в специальность»

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
1 курс

2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в профессию» составлена на основе ФГОС СПО в соответствии с существующими требованиями и содержит следующие разделы: паспорт программы, структура и содержание, условия реализации, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. Тематический план имеет оптимальное распределение часов по разделам и темам в соответствии с учебным планом. Каждый раздел программы отражает тематику и вопросы, позволяющие в полном объеме изучить необходимый теоретический материал, а проведение практических занятий позволяет закрепить теоретические знания. Изучение учебной дисциплины способствует эффективной и качественной подготовке молодых специалистов, а также формированию общих и профессиональных компетенций у студентов, осваивающих профессию «Повар, кондитер».

Представленная рабочая программа может быть рекомендована к дальнейшему использованию в образовательном процессе.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется за счет вариативной части ФГОС СПО.

Программа учебной дисциплины может быть использована при реализации профессионального обучения, дополнительного профессионального образования, а также программ подготовки специалистов среднего звена.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина носит вводный (ознакомительный) характер. Необходимость в ней объясняется тем, что прежде чем приступить к изучению профессиональных модулей, студент должен получить изначальное представление о содержании профессии, основных сферах и направлениях деятельности, требованиях, предъявляемых к выпускнику, профессиональных качествах и других сторонах профессии. Знание указанных вопросов позволит студентам лучше освоить учебные дисциплины, предусмотренные учебным планом для освоения профессии «Повар, кондитер».

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен

знать / понимать:

- виды деятельности повара, кондитера;
- профессиональные качества будущего специалиста;
- 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;
- перспективы развития общественного питания и его основные направления;
- историю развития русской кухни;
- современные направления, используемые в кулинарии.

уметь:

- выполнять планирование и распределение рабочего времени;
- представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;
- производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной программы (всего)	36
В том числе: <i>Работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем</i>	
в том числе: – Занятия по учебной дисциплине (всего)	32
в том числе: – практические занятия/лабораторные занятия	10
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)	Объем часов
Тема 1. Введение в профессию.	Содержание учебного материала	4
	1 Введение. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины. Значение учебной дисциплины в профессиональной подготовке специалистов общественного питания.	1
	2 Повар как личность и профессионал. Общая характеристика профессии.	1
	3 Практические занятия: Требования профессии к индивидуальным и личностным способностям специалиста. Медицинские противопоказания и риски профессии	2
Тема 2. Особенности профессии, профессионально важные качества	Содержание учебного материала	7
	1 Квалификационные характеристики повара, кондитера. Основные должностные обязанности повара, кондитера	1
	2 Организация рабочего места в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполнения операций.	1
	3 Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания. Знание работниками общественного питания правил личной гигиены, обязательных санитарных правил, а также средств предотвращения пищевых отравлений.	1
	4 Охрана труда. Условия труда, требования безопасности труда. Основные виды травматизма.	1
	5 Основа работы повара – меню.. Расчет рецептуры. Работа со сборником рецептур.	1
	6 Практические занятия: Работа со сборником рецептур. Расчет рецептуры.	2
Тема 3. Исторический процесс формирования общественного питания	Содержание учебного материала	3
	1 Ознакомление о влиянии известных поваров - кулинаров России на развитие общественного питания, внесших значительный вклад в развитие мировой кухни.	1
	2 Практические занятия: Работа с конспектом : (доклад) Знакомство с биографиями известных поваров-кулинаров мирового значения.	2
Тема 4. Современные направления в общественном питании	Содержание учебного материала	8
	1 Современные направления и тенденции в общественном питании Sous Vide. Низкотемпературная кухня. Технология Smokinggun.	1
	2 Текстуры. Классификация и их использование.	1
	3 Теория цвета и композиции в кулинарии. Приготовление украшений, основываясь технике дегидрации.	1
	4 Пути повышения профессионального мастерства в современном мире (WorldSkills, чемпионат кулинаров).	1
	5 Приготовление украшений, основываясь технике лепки и рисования.	2

	6	Практические занятия: Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.	2
Тема 5. Национальные традиции и праздники русской кухни. Культура застолья.	Содержание учебного материала		8
	1	Особенности развития русской кухни.	1
	2	Культура застолья и их виды; дипломатические приемы, приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайные и кофейные столы, пикник, встреча нового года, свадьба	1
	3	Особенности стилей застолья: (русский, французский, английский)	1
	4	Столовые приборы, посуда аксессуары столов в прошлом и настоящем у разных народов.	1
	5	Практические занятия: Сервировка столов (новый год, рождество, крещение, масленица, пасха, именины).	2
Самостоятельная работа: Подготовить сообщение по выбранной теме: Национальные традиции и праздники русской кухни. Культура застолья.			4
Дифференцированный зачет			2
всего:			36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличия учебного кабинета.

Оборудование рабочих мест учебного кабинета:

- количество посадочных мест по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- стенды настенные с муляжами;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект наглядных демонстрационных плакатов.

Технические средства обучения:

- компьютер с программным обеспечением;
- мультимедиа проектор.

Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учеб. для студентов сред. проф. учеб. заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Профи-Информ, 2004.

Интернет-ресурсы:

1. Кулинарные рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://povara.ru>, свободный.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 1982 года. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://interdoka.ru/kulinaria/1982>, свободный.

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
– выполнять планирование и распределение рабочего времени;	– оценка результатов выполнения практических заданий;
– представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;	– устный и письменный опрос;
– производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	– оценка результатов выполнения – индивидуальных заданий; – устный опрос;
– использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– оценка результатов выполнения домашних заданий; – беседа;
Знания:	
– виды деятельности повара, кондитера;	– устный и письменный опрос;
– профессиональные качества будущего специалиста;	– устный и письменный опрос;
– назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;	– оценка результатов выполнения домашних заданий;
– историю развития русской кухни;	– устный и письменный опрос;
– современные направления, используемые в кулинарии.	– устный и письменный опрос;