

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЭК.06 Введение в профессию

для профессии среднего профессионального образования:

43.01.09 Повар, кондитер

2022

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ЭК.06 Введение в профессию является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

- 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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
Теоретические занятия	24
Практические занятия	30
в том числе:	
практическая подготовка	30
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачет</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ» – 54 часов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Общие Компетенции
1	2	3	4
Тема 1. Специфика профессии и ее социальная значимость для общества	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Введение. Значение учебной дисциплины в профессиональной подготовке специалистов общественного питания.</p> <p>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 личным способностям специалиста. Медицинские противопоказания. Профессиональные компетенции повара, кондитера. Риски профессии.</p> <p>Практические занятия (практическая подготовка) 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Связь дисциплины Введение в специальность с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов. 2. Повар как личность и профессионал 3. Требования профессии к индивидуальным и личным способностям специалиста. 4. Медицинские противопоказания и риски профессии 	2	ОК 01 ОК02 Ок09 Ок10 Ок11
Тема 2. Я и техникум	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Информация о традициях техникума и его коллективе. 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. 	4	ОК01 ОК02 ОК03
		4	ОК05 ОК06 ОК07 ОК04

	<p>Практические занятия (практическая подготовка) 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Анкета-опрос «Мой выбор» 2. Устав техникума права и обязанности студента 3. Я и коллектив 4. Анкета «Правильно ли я выбрал профессию» 	2	ОК01 ОК02 ОК03 ОК04
<p>Тема 3 Общественное питание – специфическая отрасль народного хозяйства и разновидность торговли</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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, внесших значительный вклад в развитие мировой кухни</p> <p>2. Особенности отрасли, задачи, функции. Особенностью общественного питания является выполнение специфических функций производства, реализации и организации потребления продукции. Развитие общественного питания в условиях рыночной экономики. Этапы развития общественного питания. Основы организации общественного питания.</p> <p>3. Социальная значимость профессии в обществе. Массовость и уникальность профессии. С эффективное поведение на рынке труда. Возможные варианты трудоустройства по профессии, осваиваемой в образовательном учреждении.</p>	16	ОК01 ОК02 ОК09 ОК10 ОК11
		6	

Практические занятия (практическая подготовка) 3 - 7

- 3.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
- 4.Организация рабочего места в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполнения операций. 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. Правила трудовой дисциплины.
5. Охрана труда. Условия труда, требования безопасности труда. Основные виды травматизма. Основа работы повара –меню. Нормы закладки продуктов. Расчет рецептуры. Работа со сборником рецептов.
6. Алгоритм принятия решения в ситуации предстоящего трудоустройства. Методы формирования позитивного профессионального имиджа. Самопрезентация личности. студент-повар как субъект учебно-профессиональной деятельности.
7. Способы поиска работы. Документы, необходимые в ситуации трудоустройства: профессиональное резюме, автобиография, поисковое письмо работодателю. Основные правила их разработки и оформления. 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. ++

10

OK01

OK02
OK03
OK08
OK11

<p>Тема 4 Введение в кулинарию и основы рационального питания</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>О кулинарии профессиональной и «любительской». Исторические факты.</p> <p>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.</p> <p>Практические занятия (практическая подготовка) 8 -10</p> <p>8. Определение энергетической ценности пищевых продуктов</p> <p>9. Определение энергетической ценности готовых к употреблению блюд</p> <p>10 Причины порчи пищевых продуктов. Пищевые отравления и инфекции</p>	<p>8</p> <p>2</p> <p>6</p>	<p>OK02 OK03 OK09</p> <p>OK01 OK02 OK03 OK09</p>
<p>Тема 5 Кухня народов мира</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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 и т.д. Принципы формирования национальных традиций и культур питания.</p> <p>2. Климато-географические и природные условия – основа формирования кухонь народов мира. Историко-национальный, НТП, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания. Экономические и культурные связи народов мира, их отражение в национальных культурах питания. Влияние мировых религий на формирование и становление традиций и культур питания. Краткая характеристика мировых религий.</p>	<p>12</p>	

	<p>3. Пища, традиции питания в христианстве (православие - Пасха, рождество христово, крещение господне, Благовещение пресвятой богородице, Масленица) Кухня славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехословакия, Болгария). Исторический путь развития. Самобытность, оригинальность традиций и культуры питания. Влияние природных (географического положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций.</p> <p>4. Особенности и своеобразии переработки продуктов питания. Национальный репертуар блюд славянских народов. Особенности формирования и развития кухни народов России. Влияние климата. Условий жизни, религии, исторических факторов, характера русского народа на традиции питания. Этапы формирования русской культуры питания: История развития Кубанской кулинарии: рецепты, особенности традиций. Развитие культуры и традиций питания в различные периоды.</p>	8	<p>OK05 OK06 OK09</p>
	<p>Практические задания (практическая подготовка) 11- 12</p> <p>11. Влияние мировых религий на формирование и становление традиций и культур питания</p> <p>12. Национальные кулинарные символы народов Европы</p>	4	<p>OK01 OK02 OK05 OK06 OK09</p>
<p>Тема 6 Национальные традиции</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы (Франция, Италия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания). Общие и отличительные черты. Приправы, соусы. Пряности в питании народов Европы. Влияние французской кухни на формирование потребления продуктов питания народов Европы. Национальные кулинарные символы народов Европы.</p> <p>2. 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, акульки плавники, мясо собаки. Использование приправ и пряностей – отличительная особенность культуры питания народов Азии.</p> <p>3. Традиции питания в Арабских странах и США. Кухни и традиции питания в Арабских странах (Египет, Алжир, Сирия, Ирак, Саудовская Аравия, Индия) Традиции питания в США. Общие и отличительные признаки использования продуктов питания в национальных кухнях.</p>	10	<p>OK02 OK09 OK10 OK11</p>

	<p>Практическое занятие (практическая подготовка) 13-15</p> <p>13. Использование приправ и пряностей – отличительная особенность культуры питания народов Азии</p> <p>14. Общие и отличительные признаки использования продуктов питания в национальных кухнях Роль напитков в жизни человека Исторический путь кофе Национальные блюда и экзотические продукты питания: змеи, ласточкины гнезда, черви, акулы плавники, мясо собаки</p> <p>15. Традиционные блюда. Национальные блюда использование пряностей и приправ. Кондитерские изделия и напитки.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	6	ОК01 ОК02 ОК09
	ВСЕГО:		
	Теоритические занятия	54	
	Практические занятия (практическая подготовка)	24	
		30	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета общественных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

рабочие места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-методических материалов;

методические разработки уроков и практических занятий;

комплекты тестов.

Технические средства обучения: компьютер, видеопроектор, телевизор, DVD-центр, экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основные источники:

1. Пасько О.В., Бураковская Н.И., Автюхова О. «Технология продукции общественного питания» Москва. ООО Издательство Юрайт 2022-203с

2. Баранов Б.А., Скоркина И.А «Организация обслуживания в организациях общественного питания» Москва Издательство Юрайт 2022-184с

3. Чаблин Б.В., Евдокимов И.А. «Оборудование предприятий общественного питания» Москва Издательство Юрайт 2022-719

4. Сологубова Г.С., «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» Москва Издательство Юрайт 2022

Дополнительные источники:

1. Паско О.В., Автюхова О.В. «Технология продукции общественного питания. Лабораторный практик» Москва Издательство Юрайт 2022-268с

2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования-2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.-176с.

3. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф.образования-13-е изд.-М.: Издательский центр «Академия», 2015- 432 с

4. Лазерсон Илья Скорая кулинарная помощь. Кухни народов мира. Книжная серия в 20 книг Автор: Илья Лазерсон Год издания: 2004 - 2005 Издательство: Центрполиграф 800с Издание не передавалось
5. Новоженев, Ю.М., Сопина, Л.Н. «Зарубежная кухня» - практическое пособие, Москва, «Высшая школа», 2009г., 288 стр. Издание не передавалось

Учебные пособия:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 20011, 484 с.
 2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2011, 272 с.
 3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2013, 272 с.
 4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2011, 480 с.
 5. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2012, 296 с.
 6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2010, 170 с.
 7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5 издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2012, 416 с.
- Дополнительные источники:

Интернет ресурсы:

www.o-urok.ru/prof_p.php
<http://profobrazovanie.com>
kuxarka.ru
Gotovim-Doma.Ru
Prigotovim.Org
Bonappetit.Com.Ua
Кухни Народов Мира
eda.ru
TVeda.ru
top-eda.ru

5. 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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего мес	Практический контроль педагога в форме оценки выполнения практических заданий.
Различать квалификационные характеристики профессии Повар и Кондитера;	Текущий контроль в форме оценки устных ответов
Разрабатывать реальную программу личных действий для достижения трудоустройства или продолжения получения образования и обеспечения собственной карьеры;	Текущий контроль в форме проверки индивидуальных заданий, оценка устных ответов.
Формулировать жизненные цели и определять средства их достижения;	Текущий контроль в форме беседы
Знать:	
Место профессии в социально-экономической сфере; профессиональную характеристику профессии;	Текущий контроль в форме оценки устных ответов
Профессиональные качества будущего специалиста	Текущий контроль в форме оценки устных ответов
Требования к уровню подготовки квалифицированного рабочего в соответствии с ФГОС, профессиональным стандартом индустрии питания; виды деятельности повара, кондитера;	Текущий контроль в форме беседы
Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;	Текущий контроль в форме оценки устных ответов
Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности	Контроль педагога в форме оценки, рефератов, сообщений, докладов

Историю и перспективы развития общественного питания.	Контроль педагога в форме оценки, рефератов, сообщений, докладов, презентаций
---	---

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