

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ДУПК .03 Введение в профессию

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Канск, 2024 г.

РАССМОТРЕНА
Методической комиссией
гуманитарного цикла
Протокол № 4 от «02» 04.2024г.
 О.С. Мельникова

Разработана на основе федерального
государственного образовательного
стандарта по профессии 43.01.09 Повар,
кондитер

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по учебной работе
 О.А. Рейнгардт
«02» 04 2024г.

РАЗРАБОТАНА преподавателем Н.С. Новиковой

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДУПК.03 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 «Сервис и туризм».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Введение в профессию» входит в общеобразовательный цикл, подцикл профильные дисциплины основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- различать квалификационные характеристики профессии Повар и Кондитера;
- представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места;
- 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 учебной 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. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 74 ч., в том числе:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 74 ч.;
 самостоятельной работы обучающегося - 0 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	74
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	74

в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	18
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2		3	4	5
Раздел 1. ПОВАР КАК ЛИЧНОСТЬ И ПРОФЕССИОНАЛ			14		
Тема 1.1 Специфика профессии и ее социальная значимость для общества	Содержание учебного материала		8		
	1-2	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.	2	2	ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	3	Значение учебной дисциплины в профессиональной подготовке специалистов общественного питания.	1		ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	4	Повар как личность и профессионал. Общая характеристика профессии	1		ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	5	История возникновения профессии Повар, кондитер. Содержание труда, предмет и средства труда.	1		ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	6	Требования профессии к индивидуальным способностям специалиста.	1		ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.

	7	Требования профессии к личностным способностям специалиста. Медицинские противопоказания.	1		ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	8	Профессиональные компетенции повара, кондитера. Риски профессии.	1		ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
Тема 1.2 Я и техникум	Содержание учебного материала		6		
	1-2	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.	2	2	ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	Практические занятия		4		
	3-6	<u>Практическая работа № 1</u> Анкета-опрос «Мой выбор» Устав лица: права и обязанности студента Я и коллектив Анкета «Правильно ли я выбрал профессию»	4		ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
Раздел 2. ВВЕДЕНИЕ В КУЛИНАРИЮ			58		
Тема 2.1. Общественное питание – специфическая отрасль народов	Содержание учебного материала		17		
	1-3	Особенности отрасли, задачи, функции. Этапы развития общественного питания. Основы организации общественного питания. Современные направления и тенденции в общественном питании. SousVide.	3	2	ОК.01- ОК.05ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	4-5	Низкотемпературная кухня. Технология Smokinggun. Теория цвета и композиции в кулинарии. Приготовление украшений, основываясь технике дегидрации. Современные технологии в	2		ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1,

		приготовлении и оформлении блюд			ПК.5.1. П.5.3.
	6-7	Организация рабочего места в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполнения операций. Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания.	2		ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	8-9	Знание работниками общественного питания правил личной гигиены, обязательных санитарных правил, а также средств предотвращения пищевых отравлений. Правила трудовой дисциплины.	2		ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	10-11	Социальная значимость профессии в обществе. Массовость и уникальность профессии. С Эффективное поведение на рынке труда. Возможные варианты трудоустройства по профессии, осваиваемой в образовательном учреждении.	2		ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	Практические занятия		6	2	ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	12-17	<u>Практическая работа №2</u> 1. Классификация предприятий общественного питания. 2. Правила личной гигиены, обязательные санитарные правила. 3.Правила трудовой дисциплины.	6		
Тема 2.2 Введение в кулинарию и основы рационального питания	Содержание учебного материала		10		
	1	О кулинарии профессиональной и «любительской». Исторические факты.	1	2	ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	2-3	Пища и ее значение в жизни человека. Понятие о рациональном питании. Режим питания. Главные характеристики пищи. Составные части пищевых продуктов.	2		ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	4-5	Химический состав пищи. Усвояемость пищи.	2		ОК.01-ОК.05 ОК.09

					ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	6-7	Причины порчи пищевых продуктов. Пищевые отравления и инфекции.	2		ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1,ПК.5.1. П.5.3.
	Практические занятия		3	2	ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	8-10	<u>Практические занятия №3</u> 1 Определение энергетической ценности пищевых продуктов 2.Определение энергетической ценности готовых к употреблению блюд 3. Причины порчи пищевых продуктов. Пищевые отравления и инфекции	3		
Тема 2.3 Кухня народов мира	Содержание учебного материала		21		
	1-2	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.	2	2	ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	3-4	Фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и т.д. Принципы формирования национальных традиций и культур питания. Климато-географические и природные условия – основа формирования кухонь народов мира.	2		ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	5-6	Кухня славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехословакия, Болгария). Исторический путь развития. Самобытность, оригинальность традиций и культуры питания.	2		ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	7-8	Влияние природных (географического положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие переработки продуктов питания.	2		ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	9-10	Национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы (Франция, Италия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания).	2		ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1.

					П.5.3.
	11-12	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.	2		ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	13-14	Особенности кухни народов стран АТР (Китай, Япония, Корея, Индокитай) Общие принципы формирования кулинарных обрядов приема и способов обработки продуктов.	2		ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	15-16	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.	2		ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	17-18	Общие и отличительные признаки использования продуктов питания в национальных кухнях. Традиционные блюда. Национальные блюда использование пряностей и приправ. Кондитерские изделия и напитки.	2		ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	Практические занятия		3	2	ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	19-21	<u>Практическая работа №4</u> 1.Особенности формирования и развития кухни народов России. 2. Национальные кулинарные символы народов Европы 3.Использование приправ и пряностей – отличительная особенность культуры питания народов Азии	3		
Тема 2.4 Национальные традиции и праздники. Культура застолья	Содержание учебного материала		10		
	1-2	Культура застолья и национальные традиции. Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших дней. столовые приборы, посуда аксессуары столов в прошлом и настоящем у разных народов.	2	3	ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	2-3	Культура застолья и их виды (дипломатические приемы, приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайные и кофейные столы, пикник, встреча нового года, свадьба. Особенности стилей застолья: русский, французский, английский)	2		ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.

	5-6	Учебные проекты дипломатические приемы, приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайные и кофейные столы	2		ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	7-8	Национальные блюда и экзотические продукты питания разных кухонь мира	2		ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	Практические занятия		2	3	ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	9-10	<u>Практическая работа №5</u> 1.Виды (дипломатические приемы, приемы, банкеты, фуршеты)	2		
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета			2		
Всего:			74		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета профильных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов;
- методические разработки уроков и практических занятий;
- комплекты тестов.

Технические средства обучения: проектор, экран.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Васюкова, А. Т., Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности Поварское и кондитерское дело: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. — ISBN 978-5-406-11709-5. — URL: <https://book.ru/books/949524>. - Текст: электронный.

2. Гареев, Р. Р., Организация деятельности сотрудников службы питания: учебное пособие / Р. Р. Гареев. — Москва : КноРус, 2021. — 143 с. — ISBN 978-5-406-06176-3. — URL: <https://book.ru/books/938482>. - Текст: электронный.

3. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва: КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/books/932123>. - Текст: электронный.

Дополнительная литература:

Гербер, И. А., Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» для студентов профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» : практическое пособие / И. А. Гербер, Г. М. Базильчук. — Москва : Русайнс, 2023. — 183 с. — ISBN 978-5-466-00828-9. — URL: <https://book.ru/books/945252>. - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
пользоваться нормативной литературой	внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия
проводить сбор и обработку кулинарных рецептов	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
проводить классификацию предприятий общественного питания	практические занятия
проявлять свою творческую активность	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
Знания:	
основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании	опрос, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия
взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности	опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
общие требования к обслуживающему и производственному персоналу	опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
современные тенденции развития общественного питания	опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
правила личной гигиены и гигиены рабочего места	опрос, практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование
правила внутреннего распорядка на предприятиях общественного питания	опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
правила трудовой дисциплины и нормативную базу	опрос, практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
Выполнять планирование и распределение рабочего времени	Практический контроль педагога в форме оценки выполнения практических заданий.
Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места;	Текущий контроль в форме оценки устных ответов

Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Текущий контроль в форме проверки индивидуальных заданий, оценка устных ответов.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Текущий контроль в форме беседы
Знать:	
Виды деятельности повара, кондитера	Текущий контроль в форме оценки устных ответов
Профессиональные качества будущего специалиста	Текущий контроль в форме оценки устных ответов
Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;	Текущий контроль в форме беседы
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