

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 специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Канск, 2025 г.

СОГЛАСОВАНА  
Заместителем директора  
по учебной работе  
\_\_\_\_\_ О.А. Рейнгардт  
«27» ноября 2025 г.

РАЗРАБОТАНА преподавателем Т. И. Хайловой

# СОДЕРЖАНИЕ

	<b>Стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>17</b>

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 специальность» входит в общеобразовательный цикл, подцикл профильные дисциплины основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское, кондитерское дело.

### **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	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
---------	--

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 - 84 ч., в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 78 ч.;  
самостоятельной работы обучающегося - 6 ч.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>84</b>

<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>78</b>
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	18
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>6</b>
в том числе:	-
<b>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы</b>	<b>2</b>

## 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 02 ОК 03 ОК 04 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 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3
	4	Повар как личность и профессионал. Общая характеристика профессии	1		ОК 01, ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3
	5	Повар как личность и профессионал. Общая характеристика профессии	1		ОК 01, ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3
	6	История возникновения профессии Повар, кондитер. Содержание труда, предмет и средства труда.	1		ОК 01, ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09
	7	Требования профессии к индивидуальным способностям	1		



		специалиста.			ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3.
	8	Требования профессии к личностным способностям специалиста. Медицинские противопоказания.	1		ОК 01, ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3
	9	Профессиональные компетенции повара, кондитера. Риски профессии.	1		ОК 01, ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3
	10	Профессиональные компетенции повара, кондитера. Риски профессии	1		ОК 01, ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3
<b>Тема 1.2 Я и техникум</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>		
	11-16	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.	6	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09  ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>		
	17--20	<b><u>Практическая работа № 1</u></b> Анкета-опрос «Мой выбор» Устав лица: права и обязанности студента Я и коллектив Анкета «Правильно ли я выбрал профессию»	4		ОК 01, ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3
<b>Раздел 2. ВВЕДЕНИЕ В КУЛИНАРИЮ</b>					

<b>Тема 2.1. Общественное питание – специфическая отрасль народов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16</b>		
	21-22	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 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3
	23-24	Низкотемпературная кухня. Технология Smokinggun. Теория цвета и композиции в кулинарии. Приготовление украшений, основываясь технике дегидрации. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд	2		ОК 01, ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09
	25-26	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 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09
	27-28	Знание работниками общественного питания правил личной гигиены, обязательных санитарных правил, а также средств предотвращения пищевых отравлений. Правила трудовой дисциплины.	2		ОК 01, ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3
	29-30	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 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3
	31-36	<b><u>Практическая работа №2</u></b> 1. Классификация предприятий общественного питания. 2. Правила личной гигиены, обязательные санитарные правила. 3.Правила трудовой дисциплины.	6		
<b>Тема 2.2 Введение в кулинарию и основы рационального</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>		
	37	О кулинарии профессиональной и «любительской». Исторические факты.	1	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3

питания	38-39	Пища и ее значение в жизни человека. Понятие о рациональном питании. Режим питания. Главные характеристики пищи. Составные части пищевых продуктов.	2		ОК 01, ОК 02 ОК 03 ОК 04
	40-41	Химический состав пищи. Усвояемость пищи.	2		ОК 09
	42-43	Причины порчи пищевых продуктов. Пищевые отравления и инфекции.	2		ПК.2.1, ПК.5.1.
	Практические занятия		3	2	ОК.01-ОК.05 ОК.09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3. ОК 01, ОК 02 ОК 03 ОК 04
	44-46	<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		
	47-48	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 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3 ПК.2.1, ПК.5.1.
	49-50	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 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3 ПК.2.1, ПК.5.1
	51-52	Кухня славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехословакия, Болгария). Исторический путь развития. Самобытность, оригинальность традиций и культуры питания.	2		ОК 01, ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3 ПК.2.1, ПК.5.1
	53-54	Влияние природных (географического положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие переработки продуктов питания.	2		ОК 01, ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3

					ПК.2.1, ПК.5.1
	55-56	Национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы (Франция, Италия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания).	2		ПК.2.1, ПК.5.1.
	57-58	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 02 ОК 03 ОК 04 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3 ПК.2.1, ПК.5.1
	59-60	Особенности кухни народов стран АТР (Китай, Япония, Корея, Индокитай) Общие принципы формирования кулинарных обрядов приема и способов обработки продуктов.	2		ОК 01, ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3 ПК.2.1, ПК.5.1
	61-62	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 02 ОК 03 ОК 04 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3 ПК.2.1, ПК.5.1
	63-64	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 02 ОК 03 ОК 04 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3 ПК.2.1, ПК.5.1
	<b>Практические занятия</b>		<b>3</b>	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3 ПК.2.1, ПК.5.1
	65-67	<b><u>Практическая работа №4</u></b> 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		
<b>Тема 2.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>		
<b>Национальные традиции и праздники. Культура</b>	68-69	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 02 ОК 03 ОК 04 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3 ПК.2.1, ПК.5.1

застолья	70-71	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		
	72-73	Учебные проекты дипломатические приемы, приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайные и кофейные столы	2		ОК 01, ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3 ПК.2.1, ПК.5.1
	74-75	Национальные блюда и экзотические продукты питания разных кухонь мира	2		ОК 01, ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3 ПК.2.1, ПК.5.1
	Практические занятия		2	3	
	76-78	Практическая работа №5 1.Виды (дипломатические приемы, приемы, банкеты, фуршеты)	2		
	Самостоятельная работа		6		ОК 01, ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК.2.1, ПК.5.1. П.5.3 ПК.2.1, ПК.5.1
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета			2		
Всего:			84		

### **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. Семичева Г.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2025
2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2023
3. Производственное обучение по профессии «Повар» Ч 1: учебное пособие.- М.: Академия, 2024
4. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.- СЭО, 2024 (Электронный ресурс)
5. Комплект программно-учебных модулей по компетенции "Поварское дело", "Кондитерское дело", "Хлебопечение"

##### **Дополнительная литература:**

1. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2022



2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник. - М.: Академия, 2017.



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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
<b>Умения:</b>	
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
<b>Знания:</b>	
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
<b>Уметь:</b>	
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
<b>Знать:</b>	
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