

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

## **учебной дисциплины ДУПК.03 Введение в профессию по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

### **1.1. Область применения 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 предмета в структуре ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

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. Программа включает следующие разделы**

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

### **1.4. Цели и задачи предмета**

Цели дисциплины: актуализация процессов личностного и профессионального самоопределения обучающихся благодаря получению первоначальных знаний о своей будущей профессии; успешная адаптация обучающихся в техникуме.

Задачи дисциплины: знакомство обучающихся с понятиями, характеризующими их будущую профессиональную деятельность; помощь обучающимся в соотнесении своих возможностей и выбора с требованиями будущей профессии.

Базовая часть:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- иметь представление о будущей профессиональной деятельности и возможных перспективах профессионального роста;
- 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 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.

### **1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка – 74 ч.,

в том числе, обязательная аудиторная учебная нагрузка – 72 ч, из них: теоретические занятия – 54 ч.,

практические занятия – 18 ч.,

контрольные работы – 0 ч.

Внеаудиторная самостоятельная работа - 0 ч.

Зачёт – 2ч.

### **1.6. Наименование разделов дисциплины**

Раздел 1. Повар как личность и профессионал

Раздел 2. Введение в кулинарию

### **1.7. Информационное обеспечение (основные источники)**

**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.

**Разработчик:** Н.С. Новикова, преподаватель