**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**УДД.01. Введение в профессию**

**Профессия**  **43.01.09 Повар. кондитер**

**Нормативный срок освоения ОПОП** 3 года 10 месяцев

**Уровень подготовки**   базовый

**Наименование квалификации** Повар, кондитер

**Цель и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения**

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.

|  |
| --- |
| **Наименование разделов и тем учебной дисциплины:****Тема 1. Специфика профессии и ее социальная значимость для общества** |
| **Тема 2. Я и образовательная организация****Тема 3. Общественное питание – специфическая отрасль народного хозяйства и разновидность торговли** **Тема 4. Введение в кулинарию и основы рационального питания** **Тема 5. Кухня народов мира.****Тема 6. Национальные традиции и праздники. Культура застолья.****Дифференцированный зачет** |

**Программой учебной дисциплины предусмотрены следующие виды учебной работы:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| ***Максимальная учебная нагрузка (всего)*** | 38 |
| ***Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)***  | 38 |
| *в том числе*: |  |
|  ***практические занятия*** | 8 |
|  ***Лекционные занятия*** | 28 |
|  ***Дифференцированный зачет*** | 2 |