

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ  
№18»

РАССМОТРЕНО  
на заседании ПЦК обслуживающего  
профиля  
Протокол № 1 от «04» 08 2020г.  
Председатель ПЦК  
Кас Каскаракова И.В.

СОГЛАСОВАНО  
Зам. директора по УПР  
Э.Ф. Ченкова  
«07» 08 2020г.

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора ГБПОУ РХ ПУ-18  
И. О. Чеболаев  
«07» 08 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УДД.01. Введение в профессию

По профессии: 43.01.09 Повар. кондитер

Группа: 11Д

Количество часов: всего 38 часов

Разработчик: преподаватель спецдисциплин  
Каскаракова Ирина Владимировна

2020г.

Рабочая программа составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 «Повар, кондитер»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. №1569.

Рабочая программа предназначена для преподавания учебной дисциплины общеобразовательного цикла очной формы обучения по специальности **43.01.09 «Повар, кондитер в 1 семестре»**.

Составитель рабочей программы: Каскаракова Ирина Владимировна .

Должность: преподаватель спецдисциплин

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 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. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## УДД.01.ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09. «Повар, кондитер».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина в структуре основной профессиональной образовательной программы входит в общеобразовательный цикл.

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

**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.

#### **Формируемые общие компетенции:**

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося \_38\_ часов;

*В том числе;*

Аудиторной учебной работы обучающегося-38 часов;

Лекционная учебная работа-30 часов;

Практическая учебная работа-8 часов;

### **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><i>Максимальная учебная нагрузка (всего)</i></b>	38
<b><i>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</i></b>	38
<i>в том числе:</i>	
<b><i>практические занятия</i></b>	8
<b><i>Лекционные занятия</i></b>	28
<b><i>Дифференцированный зачет</i></b>	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУД 18.«ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ» -38 часов.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2	3	4
<b>Тема 1. Специфика профессии и ее социальная значимость для общества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	4
	1 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. Значение учебной дисциплины в профессиональной подготовке специалистов общественного питания.		
	2 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 личностным способностям специалиста. Медицинские противопоказания. Профессиональные компетенции повара, кондитера. Риски профессии.		
	<b>Информационно-лекционные занятия</b> Введение. Цели и задачи учебной дисциплины. Общая характеристика профессии.		
<b>Практические занятия</b> 1.Требования профессии к индивидуальным и личностным способностям специалиста. Медицинские противопоказания и риски профессии		1	
<b>Тема 2. Я и образовательная организация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	2
	1.Информация о традициях училища. 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.		
	<b>Информационно-лекционные занятия</b> Традиции училища, общие интересы	1	1

	<p><b>Практические занятия</b> 1. Анкета «Правильно ли я выбрал профессию»</p>		1
<p><b>Тема 3</b> <b>Общественное питание – специфическая отрасль народного хозяйства и разновидность торговли</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></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, внёсших 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 Современные направления и тенденции в общественном питании. SousVide. Низкотемпературная кухня. Технология Smokinggun. Теория цвета и композиции в кулинарии. Приготовление украшений, основываясь технике дегидрации. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд</p> <p>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.</p> <p>5 Охрана труда. Условия труда, требования безопасности труда. Основные виды травматизма. Основа работы повара –меню. Нормы закладки продуктов. Расчет рецептуры. Работа со сборником рецептов.</p> <p>6 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> <p>7 Алгоритм принятия решения в ситуации предстоящего трудоустройства. Методы</p>		6

	8	формирования позитивного профессионального имиджа. Самопрезентация личности, студент-повар как субъект учебно-профессиональной деятельности.		
	9	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.		
		<b>Информационно-лекционные занятия</b> Процесс формирования общественного питания как отрасль народного хозяйства. Развитие общественного питания в условиях рыночной экономике. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд. Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания. Условия труда. требования безопасности труда. Варианты трудоустройства по профессии осваиваемой в общеобразовательном учреждении. Методы формирования позитивного профессионального имиджа. Понятия «Адаптация» .Формы и способы адаптации.		5
		<b>Практические занятия</b> 1.Работа со сборником рецептов. Расчет рецептуры.		1
<b>Тема 4. Введение в кулинарию и основы</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	1	О кулинарии профессиональной и «любительской». Исторические факты.		8
	2	Пища и ее значение в жизни человека. Понятие о рациональном питании. Режим питания.		

<b>рационального питания</b>	3	<p>Главные характеристики пищи. Составные части пищевых продуктов. Химический состав пищи. Усвояемость пищи. Причины порчи пищевых продуктов. Пищевые отравления и инфекции.</p> <p><b>Информационно-лекционные занятия</b></p> <p>Кулинария профессиональная и любительская.          Пища и ее значение в жизни человека.          Главные характеристики пищи.          Пищевые отравления и инфекции.</p>		6
	4			
<b>Тема 5. Кухня народов мира.</b>				
		<p><b>Содержание учебного материала</b></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.</p> <p>2 Основные тенденции развития современной организации питания: портативные обеды, Фаст-Фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы ит.д. Причины формирования национальных традиций и культур питания.</p> <p>3 Национальный репертуар блюд Славянских народов. Особенности формирования и развития кухни народов России.</p> <p>4 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.</p> <p>5 Национальные блюда и экзотические продукты питания: змеи, ласточкины гнезда, черви, акульки плавники, мясо собаки.          Использование приправ и пряностей-отличительная особенность культур питания народов Азии.</p> <p>6 Продукты питания в Арабских странах и США. Кухни и традиции питания в Арабских странах (Египет, Алжир, Сирия , Ирак, Саудовская Аравия, Индия).Традиции питания в</p>		8

	США. Национальные блюда, традиции. Национальные блюда приготовления кондитерских изделий и напитков.		
	<b>Информационно-лекционные занятия</b>		
	1. Традиции и новации в материальной культуре народов мира. 2..Основные тенденции развития современной организации питания.. 3.. Особенности формирования и развитие кухни народов России. 4. Особенности Китайской кухни. 5. Использование приправ и пряностей особенность культур народов Азии. 6. Роль напитков в жизни человека		6
	<b>Практические занятия</b> 1.Влияние мировых религий на формирование и становление традиций культур питания. 2.Особенности формирования и развития кухни народов России.Исторический путь кофе.		2
<b>Тема 6. Национальные традиции и праздники. Культура застолья.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1 Культура застолья и национальные традиции. От Древнего мира до наших дней. Столовые приборы, посуда аксессуары столов в прошлом и настоящем у разных народов. 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 Учебные проекты дипломатические приемы, приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайные и кофейные столы 3 Национальные блюда и экзотические продукты питания разных кухонь мира. Культура застолья и национальные традиции. Столовые приборы и аксессуары в прошлом и настоящим времени у разных народов. Особенности стиля застолья(русский, французский, английский.		8

	<b>Информационно-лекционные занятия</b> Культура застолья и их виды. Учебные проекты. Экзотические продукты питания разных кухонь мира.		7
	<b>Практические занятия</b> 1. Виды (дипломатические приемы, приемы, банкеты, фуршеты. Сервировка столов.		1
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	2
	*		
<b>ВСЕГО:</b>			30
<b>Практические занятия:</b>			8

## **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, экран.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

##### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А., «Кулинария»: - учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016г.- 400 стр.
2. Голунова, Л.Е. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Зарубежной кухни» - сборник технологических нормативов, Санкт-Петербург, издательство «Профессия», 2014г., 776 стр.
3. Барагамян А.: Кухни народов мира. Полная серия (31 том) 2011г., 72с. в каждом томе.
4. Устав колледжа
5. Материалы музея колледжа
6. Усов В,В, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. - М.: ИРПО; ИЗД. центр «Академия», 2014.

##### **Дополнительные источники:**

7. 1. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ.- Изд.10-е, стер.- Ростов н/Д:Феникс, 2013.-342, [1]с.- (Начальное профессиональное образование)
8. 2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования-2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.-176с.

9. 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 .

10.4. 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 пересдавалось

Учебные пособия:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2011, 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://www.o-urok.ru/prof p.php)

<http://profobrazovanie.com>

[kuxarka.ru](http://kuxarka.ru)

[Gotovim-Doma.Ru](http://Gotovim-Doma.Ru)

[Prigotovim.Org](http://Prigotovim.Org)

[Bonappetit.Com.Ua](http://Bonappetit.Com.Ua)

Кухни Народов Мира

[eda.ru](http://eda.ru)

[TVeda.ru](http://TVeda.ru)

[top-eda.ru](http://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.

**Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)**

<b>Процент результативности ( правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>Балл ( отметка )</b>	<b>Вербальный аналог</b>
90÷100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70÷79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно