

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета
Протокол № 11 от 16.05.2020
Председатель Методического совета
Харченко И.В. *И.В. Харченко*



Рабочая программа учебной дисциплины

УД.01 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

по программе среднего профессионального образования – по программе
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в профессию» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УТР

КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

_____/_____/«____»_____ 20__ г.
_____/_____/«____»_____ 20__ г.
_____/_____/«____»_____ 20__ г.
_____/_____/«____»_____ 20__ г.
_____/_____/«____»_____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

Методическим советом КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Протокол № __, «____» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____
Протокол № __, «____» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____
Протокол № __, «____» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____
Протокол № __, «____» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____

Разработчики:

Лукьянова Надежда Александровна, старший мастер, преподаватель специальных дисциплин КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Эксперты:

Внутренний

Харченко Ирина Вячеславовна, методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Внешний

Шевченко Елена Петровна - технолог ООО «Меркурий»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в профессию

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в укрупненной группе профессий **43.00.00 Сервис и туризм**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл дополнительных учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь:**

- работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, посетителями;
- осознавать сущность и социальную значимость своей будущей профессии;
- оформлять конспекты по содержанию урока, курсовые и письменные экзаменационные работы;
- применять основные правила тепловой обработки продуктов на практике;
- использовать информационно-коммуникационные технологии для создания учебных проектов по профессии

В результате освоения дисциплины студент должен **знать:**

- историю профессии;
- историю развития национальных кухонь;
- понятия о стандартизации и сертификации сырья и продукции общественного питания;
- теоретические основы проектной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Во взаимодействии с преподавателем – **34** часа

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	34
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	11
контрольные работы	1
Итоговая аттестация в форме зачета	2

3.2. Тематический план и содержание рабочей программы учебной дисциплины «Введение в профессию»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1			
Тема 1.1. Общая характеристика экономического потенциала района.	Содержание учебного материала		
	1. Региональные инвестиционные программы и перспективы отраслевого рынка труда. Состояние занятости населения на отраслевом рынке труда. Выпускники профессиональных учебных заведений на рынке труда	2	
	Лабораторные занятия: не предусмотрено		
	Практические занятия: не предусмотрены		
	Контрольные работы: не предусмотрены		
Тема 1.2. Современная ситуация на региональном рынке труда.	Содержание учебного материала		
	1. Современная ситуация на региональном рынке труда.	2	
	Лабораторные занятия: не предусмотрены		
	Практические занятия: не предусмотрены		
	Контрольные работы: не предусмотрены		
Тема 1.3. Урок-экскурсия	Содержание учебного материала		
	1. Экскурсия на предприятие общественного питания	2	
	Лабораторные занятия: не предусмотрены		
	Практические занятия: отчет о экскурсии	1	
	Контрольные работы: не предусмотрены		
Раздел 2			
Тема 2.1. Основные профессиональные понятия	Содержание учебного материала		
	1. Основные понятия предмета «Кулинария» и «Технология приготовления мучных кондитерских изделий». Кулинарный словарь	1	
	Лабораторные занятия: не предусмотрены		
	Практические занятия: «Составление кулинарного словаря»	2	
	Контрольная работа: не предусмотрена		
Тема 2.2. Особенности национальных кухонь	Содержание учебного материала		
	Ознакомление с кухнями народов России.	3	
	Особенности национальных кухонь стран ближнего зарубежья.	2	
	Особенности национальных кухонь стран мира	3	
	Лабораторные занятия: не предусмотрены		

	Практическая занятия: заполнение таблицы «Ассортимент блюд национальных кухонь стран ближнего зарубежья»	4	
	Контрольная работа: не предусмотрена		
Тема 2.3. Сертификация и стандартизация пищевых продуктов	Содержание учебного материала		
	Стандартизация и сертификация пищевых продуктов	1	
	Сертификация продукции общественного питания	1	
	Сертификация предприятий общественного питания	2	
	Лабораторные занятия: не предусмотрены		
	Практическая занятия: работа со стандартами и сертификатами на пищевые продукты	2	
	Контрольная работа: не предусмотрена		
Тема 2.4. Документация в общественном питании	Содержание учебного материала		
	Знакомство со Сборником рецептур и его разделами	1	
	Знакомство с технологическими и калькуляционными картами, порядком их составления	1	
	Лабораторные занятия: не предусмотрены		
	Практическая занятия: работа со Сборником рецептур	2	
	Контрольная работа: не предусмотрена		
	Зачет	2	
	Всего	34	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета для проведения специальных дисциплин

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по темам: «Кухни народов мира» и «Документы в общественном питании»;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кулинария. Учебник для нач. проф. образования. Н.А.Анфимова- 5-е изд., издательский центр «Академия» 2010 г.
2. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования Н.Г.Бутейкис, издательский центр «Академия» 2008 г.

Дополнительные источники:

1. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для нач. проф. образования / Ю М Бурашников, А С Максимов – М.: Издательский центр «Академия», 2003.
2. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Учеб. Пособие для среднего проф. образования А.М.Новикова, Т.С.Голубкина, Н.С.Никифорова, С.А.Прокофьева; ПрофОбрИздат 2002 г.
3. Метрология и стандартизация: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования, Т.А.Качурина, издательский центр «Академия» 2015 г

Журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Современный ресторан»

Интернет ресурсы:

1. Вестник академии гостеприимства www.nha.ru
2. Вестник ПИР для индустрии питания www.hospitality.ru
3. Портал гильдии шеф-поваров www.chefs.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контрольных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, посетителями;	Текущий контроль в форме защиты практического занятия
осознавать сущность и социальную значимость своей будущей профессии;	Текущий контроль в форме защиты практического занятия
оформлять конспекты по содержанию урока, курсовые и письменные экзаменационные работы;	Оценка выполнения домашней и контрольной работы
применять основные правила тепловой обработки продуктов на практике	Текущий контроль в форме решения тестового задания
использовать информационно- коммуникационные технологии для создания учебных проектов по профессии	Оценка выполнения домашней и контрольной работы
Знания:	
истории профессии	Текущий контроль в форме опроса
историю развития национальных кухонь	Оценка выполнения практической и самостоятельной работы
понятия о стандартизации и сертификации сырья и продукции общественного питания	Оценка выполнения практического занятия
понятия и тепловой обработке	Оценка выполнения контрольной

продуктов и процессов происходящих при тепловой обработке	работы
---	--------