

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Республики Хакасия
«Саяногорский политехнический техникум»
(ГАПОУ РХ СПТ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
Н.Н. Каркавина
приказ №111-О от «01» сентября 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

УД.01 Введение в профессию
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебного предмета разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Разработчик:

Феденева Ирина Николаевна мастер производственного обучения
Коваленко Наталья Николаевна мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно-цикловой
комиссии экономических дисциплин
торговли общественного питания

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2022г.
Председатель ПЦК _____

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР

_____ Свистунова Е.А.
« ____ » _____ 2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

1.1. Область применения программы

Программа учебного дополнительного предмета разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер(базовая подготовка) и программы учебной дополнительной дисциплины УДД 01 «Введение в специальность».

Учебный предмет имеет метапредметные связи со всеми дисциплинами и профессиональными модулями учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Изучение предмета начинается на первом курсе обучения и продолжается в течение одного семестра.

1.2. Место учебного предмета в структуре образовательной программы среднего профессионального образования: учебный дополнительный предмет (по выбору).

1.3. Цель и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:

Целью освоения предмета «Введение в специальность» является формирование профессиональной направленности обучающегося, усвоение основного предназначения избранного направления.

В результате освоения учебного предмета «Введение в специальность» обучающийся должен:

знать:

- сущность и социальную значимость своей будущей профессии;
- оценку социальной значимости своей будущей профессии;
- сущность профессионального роста, как системы профессионального продвижения с учетом самореализации личности;
- типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией);

уметь:

- извлекать информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства;
- определять методы решения профессиональных задач и оценивать результаты деятельности;
- составлять и оформлять технологические документы, сообщения, рефераты, портфолио, презентации;
- владеть навыками использования компьютерной техники.

В результате освоения учебного предмета студент должен овладеть:

- общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

- ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
- ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.4. Количество часов на освоение программы учебного предмета:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 36 часов, в том числе:
– обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 36 часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	18
дифференцированный зачёт	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета

УД.01 Введение в профессию

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
1 семестр			
Раздел 1. Информационно-мотивирующий		8	
Тема 1.1. История профессии	Содержание учебного материала	2	1,2
	1 Кулинария как наука. Первые кулинарные книги, школы.		
	2 История русской кухни		
	3 Современная кулинария. Перспективы развития отрасли.		
Тема 1.2 Профессиональные требования к личности повара, кондитера	Содержание учебного материала	2	1,2
	1 Знакомство со стандартами: Повар, Кондитер		
	2 Профессиограмма. Условия труда. Медицинские противопоказания.		
	3 Профессиональная этика	4	2,3
	Практические занятия № 1. Анкетирование «Профессия, которую выбрал я». Защита рефератов.		
Раздел 2. Информационно-обучающий		14	
Тема 2.1 Содержание учебного плана по профессии	Содержание учебного материала	2	1,2
	1 Учебные дисциплины, характеристика. Межпредметные связи.		
	2 Профессиональные дисциплины и модули; характеристика. Межпредметные связи.		
Тема 2.2 Понятие компетенций	Содержание учебного материала	2	1,2
	1 Общие и профессиональные компетенции		
	2 Характеристика общих компетенций	2	2,3
	Практические занятия № 2. Знакомство с библиотечным фондом, литературой по профессии.		
Тема 2.3 Освоение общих компетенций	Содержание учебного материала	2	1,2
	1 Организация проведения теоретических занятий. Рекомендации и требования к оформлению конспектов, лабораторных и практических работ.		
	2 Рекомендации и требования к оформлению ВСР: сообщения, рефераты,		

		презентации.		
Тема 2.4 Освоение профессиональных компетенций	Содержание учебного материала		2	1,2
	1	Организация проведения учебной и производственной практики.		
	2	Отчётная документация.		
	3	Портфолио.		
Тема 2.5 Профессиональный рост	Содержание учебного материала		2	1,2
	1	Выставки, мастер-классы, конкурсы – формы профнаправленности и профессионального роста.		
	2	Порядок и условия проведения.		
	3	Профессиональная переподготовка. Карьерный рост. Смежные профессии.		
	Практические занятия		2	2,3
№ 3. Мастер-класс				
Раздел 3. Информационно-обобщающий			10	
Тема 3.1 Знакомство с предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала		2	2
	1	Типы и виды предприятий общественного питания, краткая характеристика.		
	2	Рабочее место повара, кондитера.		
	3	Основные требования работодателей к будущему работнику.		
	Практические занятия		4	2,3
№ 4. Экскурсия на предприятие общественного питания				
Тема 3.2 Знакомство с нормативной документацией	Содержание учебного материала		2	1,2
	1	Знакомство со Сборниками рецептов		
	2	Знакомство с технологическими картами		
	Практические занятия		2	
	№ 5. Заполнение технологической документации			
	Внеаудиторные самостоятельные работы:			3
	№ 1. Подготовка сообщений по истории кулинарии: «Блюда хакасской кухни», «Старинные блюда русской кухни», «Исторические сведения о продуктах и блюдах»		2	
	№ 2. Подготовка презентаций на тему «Кухни народов России», «Зарубежные кухни», «Моя профессия», « Поварская династия в нашей семье»		2	
	№ 3. Подготовка презентаций на тему «Оформление конкурсных блюд»			
№ 4. Составление отчёта об экскурсии		2		

	№ 5. Оформление технологических карт		
Дифференцированный зачет		2	3
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного дополнительного предмета предполагает наличие:

1. Учебного кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства».
2. Лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия;
- учебная и справочная литература.

Оборудование лаборатории:

– инвентарь и посуда, инструменты; немеханическое, механическое, тепловое и холодильное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень литературы

Основная:

1. Профессии работников сферы обслуживания: Учебное пособие для профильной и профессиональной ориентации и профильного обучения школьников/А.Ю.Лапин и др.; Под ред. И.Ю.Ляпиной, Т.Л.Служевской. – М.: Издательский центр «Академия», 2012
2. Национальные кухни народов России, - М.: ЭКСМО, 2011. – 512 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативные документы для предприятий общественного питания./Сост. Ковалёв Ю.С. – М.: Дело и Сервис 2013 – 106 с.
4. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. Сборник технических нормативов./Под редакцией М.П.Могильного. – М.: Дели принт 2011 - 847с.
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания

Дополнительная:

1. Березнев А.В. Кухни народов мира. – Автор-составитель А.В. Березнев. – Минск: Парадокс, 2001. – 448 с.
2. Вакуленко В. Кулинарные изыски Европы/Виктория Вакуленко. – Ростов н/Д: Феникс, 2005 – 253 с.
3. Гюнтер Линде и ХайнКноблах «Кругосветное путешествие по кухням разных народов». – М.: Калита, 1994 – 320 с.
4. Лутовинова И.С. Слово о пище русской.- 2-е изд., перераб. – СПб: «Авалон», «Азбука-классика», 2005. – 288 с.

5. Похлёбкин В.В. Собрание избранных произведений. Из истории русской кулинарной культуры. – М.:Центрполиграф, 1996. – 451 с.
6. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования/ В.В.Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2007, - 400 с.
9. Журналы «Вопросы питания», «Питание и общество», «Ресторанные ведомости».

Интернет источники:

1. Портфолио как технология оценки достижений студента: www.rsu.edu.ru/wordpress/wp-content/uploads/2011/10/20mar_02.pdf
2. Портфолио студента: utgt73.ru/uploads/kubrakova/Portfolio_studentov.pdf
3. Профессия Повар – видеофильм: <https://www.youtube.com>
4. Русские национальные блюда – видеофильм: <https://www.youtube.com>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения: дифференцированный зачёт, тестирование, опросы, письменные работы.

4.1. Перечень соответствия умений и знаний разделам и темам учебного предмета

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: извлекать информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства	- защита сообщений (компьютерной презентации)
определять методы решения профессиональных задач и оценивать результаты деятельности	- защита сообщений (компьютерной презентации)
составлять и оформлять сообщения, рефераты портфолио как формы самопрезентации для получения профессионального образования и трудоустройства	- защита сообщения, реферата, портфолио
владеть навыками использования компьютерной техники.	-защита компьютерной презентации
Знать: сущность и социальную значимость своей будущей профессии	- анализ тестирования, устный опрос; - защита сообщений (компьютерной презентации)
оценку социальной значимости своей будущей профессии	- защита презентации, контрольная работа.
сущность профессионального роста, как системы профессионального продвижения с учетом самореализации личности	-отчет по найденной информации, отчёт по выставке изделий.
типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией)	-отчёт об экскурсии на предприятие общественного питания, контрольная работа.

4.2. Перечень соответствия овладения компетенций темам/разделам учебного предмета

Компетенции	Темы/разделы учебного предмета
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 1 Тема 1.1.: История профессии Тема 1.2.: Профессиональные

<p>ОК1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>требования к личности повара, кондитера</p>
<p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> <p>ОК3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Раздел 2</p> <p>Тема 2.5.:Профессиональный рост</p> <p>Тема 2.3.: Освоение общих компетенций</p> <p>Тема 2.2.: Понятие компетенций</p>
<p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> <p>ОК 6. работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;</p> <p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Раздел 3</p> <p>Тема 3.2.: Знакомство с нормативной документацией</p> <p>Тема 3.1.: Знакомство с предприятием общественного питания</p>