

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 № 81-0 от «30» августа 2023г..

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

УДД.01 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

Отделение подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г №1569 (зарегистрированного Министерством юстиции РФ от 22.12.2016г, регистрационный № 44898), с учетом требований профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н.

Разработчики:

Коваленко Наталья Николаевна - мастер производственного обучения

Феденева Ирина Николаевна - мастер производственного обучения

Щербакова Виктория Афанасьевна – преподаватель спецдисциплин

<p style="text-align: center;">РАССМОТРЕНО <i>на заседании предметно-цикловой комиссии экономических дисциплин, торговли и общественного питания Протокол № 1 от «30» августа 2023 г. Председатель ПЦК Феденева И.Н.</i></p> <p style="text-align: center;">_____</p>	<p style="text-align: center;">СОГЛАСОВАНО <i>Заместитель директора по УР</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Свистунова Е.А. _____</i> <i>«01» сентября 2023г.</i></p>
--	--

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ РАБОЧЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы среднего профессионального образования

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь со всеми дисциплинами и профессиональными модулями учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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

В результате освоения дисциплины УДД 01 «Введение в профессию» 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.

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.
Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
- ОК11

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося -56 часов, в том числе:
– обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 56 часа;

2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
практические занятия	26
Консультации	2
Итоговая аттестация дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины УДД 01 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)		Объем часов	Тип урока	Дата проведения
1	2		3	4	
1 семестр					
Раздел 1. Информационно-мотивирующий			16		
Тема 1.1. История профессии	Содержание учебного материала		2/2	Лекция	
	1	Кулинария как наука. Первые кулинарные книги, школы. История русской кухни, кухни народов мира			
	2	Современная кулинария. Перспективы развития отрасли. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.	2/4	Работа на уроке	
	Практическое занятие				
	3 4	№1-2 Выполнение рефератов, презентаций по теме «Кухни народов мира»	2/6 2/8	Практический	
Тема 1.2 Профессиональные требования к личности повара, кондитера	Содержание учебного материала		2/10 2/12	Лекция	
	5	Знакомство со стандартами: Повар, Кондитер. Профессиограмма.			
	6	Условия труда. Медицинские противопоказания. Профессиональная этика		Работа на уроке	
	Практические занятия		2/14	Практический Практический	
	7 № 3-4. Анкетирование «Профессия, которую выбрал я». . 8. Защита рефератов. «Особенности кухни народов мира»		2/16		
Раздел 2. Информационно-обучающий			14		
Тема 2.1 Понятие компетенций. Освоение	Содержание учебного материала		2/18	Работа на уроке	
	9	Учебные дисциплины, характеристика, межпредметные связи. Профессиональные дисциплины и модули; характеристика.			

профессиональных компетенций	10	Организация проведения практических, теоретических занятий. Отчётная документация.	2/20		
	Практические занятия		2/22	Практический	
	11. № 5 .Знакомство с библиотечным фондом, литературой по профессии.				
Тема 2.2 Профессиональный рост	Содержание учебного материала		2/24 2/26 2/28 2/30	Работа на уроке Лабораторная Лабораторная	
	12	Выставки, мастер-классы, конкурсы – формы профнаправленности и профессионального роста.			
	13	Профессиональная переподготовка. Карьерный рост. Смежные профессии.			
	Практические занятия				
	14. № 6- 7. Мастер-класс 15.				
Раздел 3. Информационно-обобщающий			26		
Тема 3.1 Структура предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		2/32 2/34	Работа на уроке	
	16	Типы и виды предприятий общественного питания, краткая характеристика.			
	17	Рабочее место повара, кондитера. Основные требования работодателей к будущему работнику.			
	Практические занятия				
	18. № 8- 9 Экскурсия на предприятие общественного питания 19.				
Тема 3.2 Нормативная документация предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		2/40 2/42	Лекция Практический	
	20	Нормы закладки продуктов. Работа со сборником рецептур			
	21	Практическая работа № 10 Знакомство с технологическими картами, расчет рецептур			

	Практические занятия	2/44	Практический	
	22. № 11 - 12 .Заполнение технологической документации, 23. Расчет технологических карт	2/46		
Тема 3.3 Национальные традиции и праздники. Культура застолья.	24.Культура застолья и их виды.	2/48	Работа на уроке	
	25.Столовые приборы, посуда аксессуары столов в прошлом и настоящем у разных народов.	2/50		
	Практические занятия			
	26. № 13 Сервировка столов	2/52	Практический	
Консультация	27.	2/54	Работа на уроке	
Дифференцир зачет	28.	2/56	Проверочный 3	
Всего		56		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое оснащение

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начального проф. образования. – М.: Академия, 2005.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. – К., ООО «Издательство Фрий», М.: ИКТЦ «Лада», 2011. – 680 с.: ил.
3. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А.Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2012.

Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» №4»].–Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил

Дополнительная:

1. Березнев А.В. Кухни народов мира. – Автор-составитель А.В. Березнев. – Минск: Парадокс, 2001. – 448 с.

2. 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. Журнал «Питание и общество».

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии

43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.