

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ИО УТСО



Е.И. Снеткова

« 29 » июня 2018 г.

Приказ № 162 от 29.06.2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

Введение в профессию

2018 г.

Рассмотрена и одобрена
на заседании предметно-цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин
от « 13 » июня 2018 г.
Протокол № 10

Председатель ПЦК
Ж.Ю. Скрыбикова

Рассмотрена и рекомендована
для внедрения в учебный процесс
на заседании учебно-методического совета
от « 20 » июня 2018 г.
Протокол № 7

Председатель УМС
Г.В. Рогожников

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Усольский техникум сферы обслуживания» (ГБПОУ ИО УТСО)

Разработчик:

Гордиенко Т.Д.,

преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов по профессии «Повар, кондитер» ГБПОУ ИО УТСО, I КК

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898). Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Внутренняя рецензия:

Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в профессию» составлена на основе ФГОС СПО в соответствии с существующими требованиями и содержит следующие разделы: паспорт программы, структура и содержание, условия реализации, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. Тематический план имеет оптимальное распределение часов по разделам и темам в соответствии с учебным планом. Каждый раздел программы отражает тематику и вопросы, позволяющие в полном объеме изучить необходимый теоретический материал, а проведение практических занятий позволяет закрепить теоретические знания. Изучение учебной дисциплины способствует эффективной и качественной подготовке молодых специалистов, а также формированию общих и профессиональных компетенций у студентов, осваивающих профессию «Повар, кондитер».

Представленная рабочая программа может быть рекомендована к дальнейшему использованию в образовательном процессе.

Заместитель директора по учебно-
производственной работе ГБПОУ ИО УТСО
Г.В. Рогожников

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной дисциплины.....	4
1.1. Область применения программы	4
1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:	4
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:	4
1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:	5
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	6
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	7
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	9
3.1. Требования к материально-техническому обеспечению	9
3.2. Информационное обеспечение обучения	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в профессию

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризм и реализуется за счет вариативной части ФГОС СПО.

Программа учебной дисциплины может быть использована при реализации профессионального обучения, дополнительного профессионального образования, а также программ подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Введение в профессию» входит в общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и изучается как дополнительная учебная дисциплина, предлагаемая профессиональной образовательной организацией.

Учебная дисциплина носит вводный (ознакомительный) характер. Необходимость в ней объясняется тем, что прежде чем приступить к изучению профессиональных модулей, студент должен получить изначальное представление о содержании профессии, основных сферах и направлениях деятельности, требованиях, предъявляемых к выпускнику, профессиональных качествах и других сторонах профессии. Знание указанных вопросов позволит студентам лучше освоить учебные дисциплины, предусмотренные учебным планом для освоения профессии «Повар, кондитер».

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен

знать / понимать:

- виды деятельности повара, кондитера;
- профессиональные качества будущего специалиста;
- 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;
- перспективы развития общественного питания и его основные направления;
- историю развития русской кухни;
- современные направления, используемые в кулинарии.

уметь:

- выполнять планирование и распределение рабочего времени;
- представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;
- производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объём образовательной программы – 34 час.

в том числе:

- Работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем:
 - Занятия по учебной дисциплине, всего – 32 час.
в том числе:
 - практические занятия – 16 час.
 - Консультации – 2 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Объём образовательной программы (всего)	34
в том числе: <i>Работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем</i>	
в том числе: – Занятия по учебной дисциплине (всего)	32
в том числе:	
– практические занятия	16
– Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме: – дифференцированного зачёта (1 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
Тема 1. Введение в профессию. Знакомство с техникумом	Содержание учебного материала		2	
	1	Знакомство с техникумом: расположение мастерских, кабинетов, служб, расписание, сайт техникума.	1	1
	2	История создания и развития техникума. Традиции техникума. Устав техникума. Структура и управление техникумом. Единые требования к обучающимся.	1	1
Тема 2. Особенности профессии, профессионально важные качества	Содержание учебного материала		6	
	1	Квалификационные характеристики повара, кондитера.	2	1
	Практические занятия			
	1	Функции и виды деятельности специалиста на предприятиях общественного питания.	1	
	2	Основные должностные обязанности повара, кондитера.	1	
	3-4	Составление перечня профессиональных требований, предъявляемых к повару, кондитеру.	2	
Тема 3. Исторический процесс формирования общественного питания	Содержание учебного материала		6	
	1	Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства. Становление кулинарного образования на профессиональном уровне.	2	1
	Практические занятия			
	5	По страницам истории кулинарии. Кремлёвская кухня.	1	
	6	Влияние известных поваров-кулинаров России на развитие общественного питания, внёсших значительный вклад в развитие мировой кухни.	1	
	7-8	Знакомство с биографиями известных поваров-кулинаров мирового значения.	2	
Тема 4. Современные направления в общественном питании	Содержание учебного материала		10	
	1	Современные направления и тенденции в общественном питании. Пути повышения профессионального мастерства в современном мире (WorldSkills, чемпионат кулинаров).	2	1
	2	Общие характеристики сифонов. Виды сифонов. Виды газов и их применение (NO ₂ , CO ₂ , сухой лёд).	2	1
	Практические занятия			
	9-10	Технология и инновационное направление в общественном питании. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.	2	
	11-12	Приготовление украшений, основываясь технике лепки и рисования.	2	
	13-14	Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.	2	
Тема 5. Особенности русской кухни	Содержание учебного материала		6	
	1	Этапы развития русской кухни. Влияние постов на русскую кухню.	2	1
	2	Влияние религиозных праздников на русскую кухню.	2	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
	Практические занятия			
	15	Влияние постов на русскую кухню. Православие.	1	
	16	Влияние религиозных праздников на русскую кухню (новый год, рождество, крещение, масленица, пасха, именины).	1	
КОНСУЛЬТАЦИИ, всего:			2	
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЁТ			2	
Объём образовательной нагрузки, всего:			34	
<u>Тематика домашних заданий:</u> – Проработка конспектов, интернет-ресурсов и учебной литературы. – Выполнение тестовых заданий. – Составление мультимедийных презентаций. – Подготовка рефератов, докладов, сообщений.				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование рабочих мест учебного кабинета:

- количество посадочных мест по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- стенды настенные с муляжами;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект наглядных демонстрационных плакатов.

Технические средства обучения:

- компьютер с программным обеспечением;
- мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Дополнительные источники:

1. Амренова М.М. ПОВАР. Практические основы профессиональной деятельности. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.
3. Богатырёва Е.А. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: теоретические основы профессиональной деятельности. – М.: «Академия», 2011.
4. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: 2011.
5. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. – М.: ИД «Форум»: Инфра-М. 2008.
6. Жабина С.Б. Маркетинг продукции услуг» (общественное питание). – М.: «Академия», 2011.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.

8. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания. – М.: Альфа-М; ИНФА-М, 2011.
9. Кирпичников В.П. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. – М.: 2011.
10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учеб. для студентов сред. проф. учеб. заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.
11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.
12. Розенберг И. Миллион меню. Волшебство мировой кулинарии. – Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2002.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Профи-Информ, 2004.
14. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. – М.: Цитадель-трейд, Рипол КЛАССИК, ИКТЦ – Лада, 2005.
15. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. – К.: Издательство «А.С.К.».
16. Шальникова В. Миллион меню традиционной русской кухни. – Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2002.
17. Обучающая система «Повар-кондитер». CD-диск. НПК «Генезис знания», 2001.
18. Обучающая система «Повар-кондитер» (холодные блюда, закуски, соусы, первые блюда). CD-диск. НПК «Генезис знания», 2001..

Интернет-ресурсы:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>, свободный.
2. Бесплатная электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://window.edu.ru>, свободный.
3. Всё о ресторанном бизнесе и ресторанах. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://restoranoff.ru>, свободный.
4. Журнал для рестораторов «Ресторановед». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://restoranoved.ru>, свободный.
5. Интернет-газета портала horeca.ru. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/restaurant>, свободный

6. Интернет-журнал «Horeca-magazine». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.horeca-magazine.ru>, свободный.
7. Кулинария, кулинарные рецепты на Kedem.ru - Кулинарный Эдем. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://kedem.ru>, свободный.
8. Кулинарные рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://povara.ru>, свободный.
9. Портал о ресторанной индустрии Restoran News. Новости. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://restorannews.ru>, свободный.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 1982 года. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://interdoka.ru/kulinaria/1982>, свободный.
11. Сетевое издание «ГАСТРОНОМЪ.RU». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://www.gastronom.ru>, свободный.

4. 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.

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
Умения:	
– выполнять планирование и распределение рабочего времени;	– оценка результатов выполнения практических заданий;
– представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;	– устный и письменный опрос;
– производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	– оценка результатов выполнения индивидуальных заданий; – устный опрос;
– использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– оценка результатов выполнения домашних заданий; – беседа;
Знания:	
– виды деятельности повара, кондитера;	– устный и письменный опрос;
– профессиональные качества будущего специалиста;	– устный и письменный опрос;
– взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;	– беседа;
– назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;	– оценка результатов выполнения домашних заданий;
– историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания;	– оценка результатов выполнения домашних заданий;
– перспективы развития общественного питания и его основные направления;	– оценка результатов выполнения домашних заданий;
– историю развития русской кухни;	– устный и письменный опрос;
– современные направления, используемые в кулинарии.	– устный и письменный опрос;