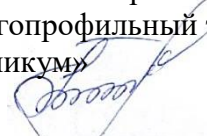


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Амвросиевский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ «Амвросиевский
многопрофильный техникум»


_____ Л.Г. Баглай

подпись

«30» августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГБПОУ «Амвросиевский
многопрофильный



_____ М. Сысенко

подпись

«30» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 17. Введение в профессию

43.01.09 Повар, кондитер

2022г

Программа учебной дисциплины ОП.17 Введение в профессию разработана в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 26.10.2015 г. № 710 (с изменениями).

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Амвросиевский многопрофильный техникум»

Составители (авторы):

1. Головки В.В., преподаватель профессионального и общепрофессионального цикла Государственного профессионального образовательного учреждения «Амвросиевский многопрофильный техникум»

2. Хибик Л.А., мастер производственного обучения Государственного профессионального образовательного учреждения «Амвросиевский многопрофильный техникум»

Рецензенты:

1. Калмыкова И.С., методист Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Амвросиевский многопрофильный техникум», специалист первой категории.

2. Шилина Ольга Александровна - преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ «Торезский технологический техникум имени А.Г.Стаханова»

Одобрена и рекомендована с целью практического применения цикловой комиссией профессиональных дисциплин протокол

№ от « » 20 г.

Председатель Ц(М)К Т.Н. Петунина

Рабочая программа пере утверждена на 20 / 20 учебный год

Протокол № заседания Ц(М) К от « » 20 г.

В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение , стр.)

Председатель ЦК

Рабочая программа переутверждена на 20 / 20 учебный год

Протокол № заседания Ц(М)К от « » 20 г.

В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение , стр.)

Председатель Ц(М)К

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4-6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7-11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12-13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14-15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 17 «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ГОС 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

Личностные результаты реализации программы воспитания в рабочей программе учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, занятия физической культурой и спортом; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в сложных и/или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости,	ЛР 13

профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 14
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 15

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося _32_ часов;

В том числе;

Аудиторной учебной работы обучающегося-32 часов;

Лекционная учебная работа- 6 часов;

Практическая учебная работа-26 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<i>Максимальная учебная нагрузка (всего)</i>	32
<i>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</i>	32
<i>в том числе:</i>	
<i>практические занятия</i>	6
<i>Лекционные занятия</i>	26
<i>Дифференцированный зачет</i>	1

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУД 18.«ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ» -32 часов.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Тема 1. Специфика профессии и ее социальная значимость для общества	Содержание учебного материала 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. 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.	5	ОК1 ОК2 ОК4 ОК7 ЛР4 ЛР9 ЛР11 ЛР13
	Практические занятия 1.Требования профессии к индивидуальным и личностным способностям специалиста. Медицинские противопоказания и риски профессии	1	
	Содержание учебного материала Информационно-лекционные занятия 1.Информация о традициях колледжа. 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. 2. Традиции техникума , общие интересы	3 2	ОК1 ОК2 ОК4 ЛР4 ЛР9 ЛР11
Тема 2 Я и колледж	Практические занятия 1.Анкета «Правильно ли я выбрал профессию»	1	
	Содержание учебного материала 1 Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства.	10	

<p style="text-align: center;">Тема 3 Общественное питание – специфическая отрасль народного хозяйства и разновидность торговли</p>	<p>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 формирования позитивного профессионального имиджа. Самопрезентация личности, студент-повар как субъект учебно-профессиональной деятельности.</p> <p>8 Способы поиска работы. Документы, необходимые в ситуации трудоустройства: профессиональное резюме, автобиография, поисковое письмо работодателю. Основные правила их разработки и оформления.</p> <p>Понятие «адаптация». Социальная, профессиональная, психологическая адаптация на рабочем месте. Формы и способы адаптации. Умение произвести хорошее впечатление на работодателя и</p>		<p>ОК1 ОК2 ОК4 ОК7 ЛР4 ЛР9 ЛР11 ЛР13</p>
---	---	--	--

	9	в коллективе в первые дни работы. Новые жизненные и профессиональные задачи, связанные с началом работы.		
	Практические занятия 1. Работа со сборником рецептов. Расчет рецептуры		1	
Тема 4 Введение в кулинарию и основы рационального питания	Содержание учебного материала		6	
		О кулинарии профессиональной и «любительской». Исторические факты. Пища и ее значение в жизни человека. Понятие о рациональном питании. Режим питания. Главные характеристики пищи. Составные части пищевых продуктов. Химический состав пищи. Усвояемость пищи. Причины порчи пищевых продуктов. Пищевые отравления и инфекции.	4	ОК1 ОК2 ОК4 ОК7 ЛР4 ЛР9 ЛР11 ЛР13
	Практические занятия 1. Определение энергетической ценности готовых к употреблению блюд 2. Причины порчи пищевых продуктов. Пищевые отравления и инфекции		2	
Тема № 5. Кухня народов	Содержание учебного материала		4	

<p>мира.</p>	<p>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>Основные тенденции развития современной организации питания: портативные обеды, Фаст-Фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы ит.д. Причины формирования национальных традиций и культур питания.</p> <p>Национальный репертуар блюд Славянских народов. Особенности формирования и развития кухни народов России.</p>		<p>ОК1 ОК2 ОК4 ОК7 ЛР4 ЛР9</p>
	<p>Практические занятия 1.Влияние мировых религий на формирование и становление традиций культур питания.Особенности формирования и развития кухни народов России.Исторический путь кофе.</p>	<p>1</p>	
<p>Тема № 6. Национальные традиции и праздники. Культура застолья.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Культура застолья и национальные традиции. От Древнего мира до наших дней. Столовые приборы, посуда аксессуаров 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) Учебные проекты дипломатические приемы, приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайные и кофейные столы Национальные блюда и экзотические продукты питания разных кухонь мира</p>	<p>4</p>	<p>ОК1 ОК2 ОК4 ОК7 ЛР4 ЛР9 ЛР11 ЛР13</p>
	<p>Практические занятия 1. Виды (дипломатические приемы, приемы, банкеты, фуршеты. Сервировка столов.</p>	<p>1</p>	
	<p>Дифференцированный зачет</p>	<p>1</p>	
	<p style="text-align: center;">*</p>		
		<p style="text-align: right;">ВСЕГО:</p>	<p>32</p>
			<p style="text-align: right;">Практические занятия:</p>
			<p>6</p>

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. Усов В,В, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. - М.: ИРПО; ИЗД. центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

5. 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)
6. 2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования-2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.-176с.
7. 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 .

8. 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 передавалось

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://profobrazovanie.com>
kuxarka.ru
Gotovim-Doma.Ru
Prigotovim.Org
Bonappetit.Com.Ua
Кухни Народов Мира
eda.ru
TVeda.ru
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.

5.1 Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся личностные результаты:

ЛР.4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	Проявляет уважительное отношения к результатам собственного и чужого труда	Экспертное наблюдение
ЛР.9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, занятия физической культурой и спортом; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в сложных и/или стремительно меняющихся ситуациях	Проявляет ценностное отношение к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде.	Экспертное наблюдение
ЛР.11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	Проявляет уважение к эстетическим ценностям	Экспертное наблюдение
ЛР.13. Выполняющий профессиональные навыки	Активно применяет полученные знания на практике, умеет планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Экспертное наблюдение
ЛР.14. Готовность обучающегося соответствовать ожиданиям работодателей; ответственный специалист, дисциплинированный, трудолюбивый, нацеленный на	Старается соответствовать ожиданиям работодателей. Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	Экспертное наблюдение

достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующий с членами команды	профессиональной деятельности.	
ЛР.15.Соблюдающий в своей деятельности этические принципы честности, открытости, противодействия коррупции и экстремизму, уважительного отношения к результатам собственного и чужого труда	Соблюдает принципы честности, открытости, уважительного отношения к результатам собственного и чужого труда	Экспертное наблюдение