

Департамент образования и науки Кемеровской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ АСПК

Д.Ф. Ахмерова

20 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины УД.15 Введение в профессию
код, профессия 43.01.09 Повар, кондитер
курсы 1-2 № группы 39
форма обучения очная

Анжеро-Судженск 2019

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.

РАССМОТРЕНА
на заседании общеобразовательной
дисциплины

наименование комиссии

Протокол № 19
от «14» 06 2019 г.

Председатель МК
Бурлаченко Ю.И.
Подпись Бурлаченко Ю.И. /Бурлаченко Ю.И.
Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора по УР

Н.В. Михеева
« 30 » августа 20 19 г.

Разработчик (и): Иноземцева Анна Александровна, мастер производственного
обучения

Рецензент (ы): Чистякова Л.И., технолог МБУ «Комбинат детского питания»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр.4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр.6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр.10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УД.15 Введение в профессию

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (подготовка поваров, кондитеров 5-6 разрядов) и профессиональной подготовке специалистов детского, диетического питания.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

УД.15 Введение в профессию изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППКРС 43.01.09. Повар, кондитер.

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

Рабочая программа направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 134 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 126 часов;
- самостоятельная работа обучающегося 0 часов;
- консультации 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	134
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	126
в том числе:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	88
лабораторные работы	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Консультации	8
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины УД.15 Введение в профессию

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
1 семестр			
Раздел 1	Введение в дисциплину	26	ОК 1-5,7,9 ПК 1.1-1.2,1.4 ПК 2.1-2.3,2.5,2.6 ПК 3.1,3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.2,5.4
Тема 1.1 Цели и задачи изучения дисциплины	Содержание учебного материала Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание дисциплины. Организация учебного процесса. Связь дисциплины с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов. Задачи отрасли.	6	
Тема 1.2 Формирование и развитие общественного питания и классификация ПОП	Содержание учебного материала	20	ОК 1-5,7,9 ПК 1.1-1.2,1.4 ПК 2.1-2.3,2.5,2.6 ПК 3.1,3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.2,5.4
	1. Услуги общественного питания, их классификация, требования к ним		
	2. Формирование народной кухни		
	3. Традиции старорусской кухни		
	4. Развитие народной кухни под влиянием культурного обмена с другими народами		
	5. Развитие профессиональной кулинарии		
	6. Развитие Кремлевской кухни		
	7. Влияние экономических реформ на развитие общественного питания. Классификация предприятий общественного питания		
Тематика практических занятий	4		
1. Кремлевская кухня (по индивидуальным заданиям).	2		

	2. Кулинарное образование в России. Кухня Петра первого (по индивидуальным заданиям).	2	
Раздел 2	Обслуживающий и производственный персонал ПОП различных типов и классов	10	
Тема 2.1	Содержание учебного материала	10	
Размещение ПОП и обязанности персонала	1. Рациональное размещение ПОП		ОК 1-5,7,9 ПК 1.1-1.2,1.4 ПК 2.1- 2.3,2.5,2.6 ПК 3.1,3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.2,5.4
	2. Процессы управления ПОП		
	3. Права и обязанности обслуживающего персонала. Требования к производственному персоналу ПОП		
	Практические занятия	2	
	Составление технологических карт. Расчёт сырья	2	
Консультации		2	
<i>2 семестр</i>			
Раздел 3	Контроль ПОП. Правила на предприятиях ПОП	8	
Тема 3.1	Практические занятия	8	
Контроль на предприятиях общественного питания	1. Контроль на предприятиях общественного питания. Гигиена и санитария труда. Личная гигиена работников ПОП	4	ОК 1-5,7,9 ПК 1.1-1.2,1.4 ПК 2.1- 2.3,2.5,2.6 ПК 3.1,3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.2,5.4
	2. Правила трудовой дисциплины. Предупреждение производственного травматизма	4	
Раздел 4	Подготовка и приготовление блюд	44	
Тема 4.1	Практические занятия	42	ОК 1-5,7,9 ПК 1.1-1.2,1.4 ПК 2.1- 2.3,2.5,2.6 ПК 3.1,3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.2,5.4
Приготовление и отпуск блюд	1. Технологический цикл производства кулинарной продукции. МКО сырья	2	
	2. Кулинарная обработка сырья. Производство полуфабрикатов	4	
	3. Тепловая, кулинарная обработка. Приготовление и отпуск блюд	4	
	4. Бракераж. Требования к реализации готовой продукции	2	
	5. Варка яиц	2	
	6. Жареные и запеченные яичные блюда	4	
	7. Составление технологических карт на яичные блюда	2	

	8. Омлеты фаршированные	4	
	9. Требования к качеству блюд из яиц	2	
	10. Холодные блюда из творога	4	
	11. Приготовление горячих блюд из творога	4	
	12. Приготовление горячих блюд из макаронных изделий	4	
	13. Приготовление горячих блюд из крупы	4	
Консультации		2	
<i>3 семестр</i>			
Раздел 5	Сибирская кухня	22	
Тема 5.1	Содержание учебного материала	22	ОК 1-5,7,9 ПК 1.1-1.2,1.4 ПК 2.1-2.3,2.5,2.6 ПК 3.1,3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.2,5.4
Особенности приготовления блюд	Особенности Сибирской кухни. Старорусская обрядовая кухня		
	Практические занятия	20	
	1. Фирменные блюда ресторанов	8	
	2. Технология приготовления фарша, теста, пельменей	4	
	3. Приготовление блинов и оладий	4	
	4. Приготовление бисквитного рулета и заварных колец	4	
Раздел 6	Лечебное питание	16	
Тема 6.1	Содержание учебного материала	6	ОК 1-5,7,9 ПК 1.1-1.2,1.4 ПК 2.1-2.3,2.5,2.6 ПК 3.1,3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.2,5.4
Диетические блюда и напитки	1. Характеристика диет. Холодные диетические блюда.		
	2. Диетические супы.		
	3. Вторые горячие диетические блюда.		
	Практические занятия	10	
	1. Сладкие диетические блюда и напитки	4	
	2. Питание детей и подростков	2	
	3. Рациональное питание подростков	2	
	4. Контроль диетических блюд	2	
Консультации		4	
Дифференцированный зачет		2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебной дисциплины имеется кабинет №1. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- шкафы для хранения учебно-методической документации и наглядных пособий;
- классная доска

Учебно-методические средства обучения

- учебно-методический комплекс преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, интерактивная доска, проектор.

Лаборатория для проведения лабораторных и практических занятий оснащенная необходимым для реализации программы дисциплины оборудованием:

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Кофемашина с капучинатором;
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

1.Иванова, Е.Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для СПО/ Е.Е. Иванова – Москва: Юрайт,2019.-208с.- ISBN 978-5-534-09389-6

2.Пасько,О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО/ О.В. Пасько-Москва: Юрайт,2019.-268с.- ISBN 978-5-534-07919-7

3.Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова-Москва.: Академия, 2017.-420с.- ISBN 978-5-4468-5950-4

4.Качурина. Т.А. Метралогиия и стандартизация: учебники для студ. учреждений сред. проф. Образования/ Т.А. Качурина. – Москва: Академия, 2017.-128с-ISBN 978-5-4408-5121

3.2.2. Дополнительные источники

Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко.- Москва: КНОРУС, 2015.-328с. – ISBN 978-5-406-02183-5

3.2.3. Интернет-ресурсы

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

