

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Анжеро-Судженский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ АСПК

Д.Ф. Ахмерова

июня 20 22 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины УД.15 Введение в профессию

код, профессия 43.01.09 Повар, кондитер

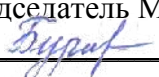
курсы 1,2 № группы 32

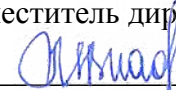
форма обучения очная

Анжеро-Судженск 2022

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 МК профессий 15.01.05,
23.01.17, 43.01.09, 21.01.15

Протокол № 11
от « 30 » июня 2022 г.
Председатель МК
 /Бурлаченко Ю.И.

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по УР
 Н.В. Михеева
« 30 » июня 2022 г.

Разработчик (и): Иноземцева Анна Александровна, преподаватель

Рецензент (ы): Вахрамеева Т.В., директор МБУ «Комбинат детского питания»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

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 основной профессиональной образовательной программы

УД.15 Введение в профессию изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППКРС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, входит в дополнительные учебные дисциплины, предлагаемые профессиональной образовательной организацией.

1.3. Цель и задачи освоения дисциплины:

Содержание программы УД.15 Введение в профессию направлено на достижение **цели:** освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Введение в профессию» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и решение следующих **задач:**

- формировать представления о профессии как универсальном языке мастерства, средстве моделирования фантазий;
- развивать логическое мышление, пространственное воображение на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, а также последующего обучения;
- обеспечить освоение профессиональных знаний и умений, необходимых в повседневной жизни;
- сформировать понимание значимости предмета для научно-технического прогресса, отношение к предмету как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития культуры, эволюцией идей.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка обучающегося 159 часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 151 час;
 - самостоятельная работа обучающегося 8 часов;
 - консультации 0 часов.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание УД.15 Введение в профессию направлено на развитие универсальных учебных действий, формирование личностных, метапредметных и предметных результатов ФГОС СОО, а также общих компетенций ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.

Результаты освоения УД.15 Введение в профессию в соответствии с ФГОС СОО	Общие компетенции по ФГОС СПО
Личностные:	
сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;	ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 7
сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	ОК 2, ОК 4, ОК 9
толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;	ОК 3, ОК 4,
навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;	ОК 3, ОК 4
готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;	ОК 2, ОК 3, ОК 5
Метапредметные:	
умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять	ОК 2, ОК 3

планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	
умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	ОК 2, ОК3, ОК4, ОК 7
владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	ОК 2, ОК 3
готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	ОК 4, ОК 3, ОК 9
владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;	ОК 1, ОК 5
владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения	ОК 2, ОК 3, ОК 4
Предметные	
сформированность представлений, обосновании утверждений и рассуждений о предмете	ОК 2, ОК 4, ОК 5
сформированность понятийного аппарата по основным разделам курса	ОК 2, ОК 4, ОК 7
сформированность умений моделировать реальные ситуации, интерпретировать полученный результат	ОК 2, ОК 3, ОК 9
сформированность представлений об основных понятиях	ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК 4
владение умениями составления технологических карт по условию задания и вычисления результата	ОК1, ОК 2, ОК 4

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	159
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	151
в том числе:	
теоретическое обучение	80
практические занятия	71
лабораторные работы	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме <i>(указать) теста</i>	

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины УД.15 Введение в профессию, в том числе с учетом рабочей программы воспитания

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
Тема 1.1 Цели и задачи изучения дисциплины	Содержание учебного материала	6	
	1.Цели и задачи изучения дисциплины	2	
	2.Содержание дисциплины. Организация учебного процесса	2	
	3.Связь дисциплины с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов. Задачи отрасли	2	
Тема 1.2 Формирование и развитие общественного питания и классификация ПОП	Содержание учебного материала	20	ОК 1-5,7,9
	4. Услуги общественного питания, их классификация, требования к ним	2	
	5. Формирование народной кухни	2	
	6. Традиции старорусской кухни	2	
	7. Развитие народной кухни под влиянием культурного обмена с другими народами	2	
	8. Развитие профессиональной кулинарии	2	
	9. Развитие Кремлевской кухни	2	
	10. Влияние экономических реформ на развитие общественного питания	2	
	11.Классификация предприятий общественного питания	2	

	Тематика практических занятий	4	
	12. Кремлевская кухня (по индивидуальным заданиям)	2	
	13. Кулинарное образование в России. Кухня Петра первого (по индивидуальным заданиям)	2	
Раздел 2	Обслуживающий и производственный персонал ПОП. Проектирование ПОП.	36	
Тема 2.1	Содержание учебного материала	10	
Размещение ПОП и обязанности персонала	14.Рациональное размещение ПОП	2	ОК 1-5,7,9
	15.Процессы управления ПОП	2	
	16.Права и обязанности обслуживающего персонала	2	
	17.Требования к производственному персоналу ПОП	2	
	Практические занятия	2	
	18.Составление технологических карт. Расчёт сырья	2	
	Содержание учебного материала	26	
Тема 2.2 Проектирование предприятий общественного питания	19.Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты	2	
	20.Система автоматизации проектирования. Функциональная структура предприятий питания как основа проектирования	2	
	21.Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий питания	2	
	22.Расчет расхода потребности в сырье и полуфабрикатах	2	
	23.Расчет численности работников производства и зала	2	
	Практические занятия	16	
	24.Компоновка предприятий общественного питания. Требования к компоновке помещений	2	
	25.Генеральный план	2	
	26.Разрезы здания	2	
	27.Общие требования к ограждающим конструкциям. Конструктивные элементы	2	
	28.Расчет потребности и подбор немеханического оборудования	2	
29.Расчет потребности и подбор теплового оборудования	2		
30.Расчет потребности и подбор площадей помещений производственных	2		
31.Расчет потребности и подбор площадей помещений служебных, бытовых и технических	2		
<i>2 семестр</i>			
Раздел 3	Контроль ПОП. Правила на предприятиях ПОП	8	
Тема 3.1 Контроль на	Практические занятия	8	

предприятиях общественного питания	1. Контроль на предприятиях общественного питания	2	ОК 1-5,7,9
	2. Гигиена и санитария труда. Личная гигиена работников ПОП	2	
	3. Правила трудовой дисциплины.	2	
	4. Предупреждение производственного травматизма	2	
Раздел 4	Подготовка и приготовление блюд	41	
Тема 4.1 Приготовление и отпуск блюд	Практические занятия	41	ОК 1-5,7,9
	5. Технологический цикл производства кулинарной продукции. МКО сырья	2	
	6. Кулинарная обработка сырья.	2	
	7. Производство полуфабрикатов	2	
	8. Тепловая, кулинарная обработка.	2	
	9. Приготовление и отпуск блюд	2	
	10. Бракераж. Требования к реализации готовой продукции	2	
	11. Варка яиц	2	
	12. Жареные яичные блюда	2	
	13. Запеченные яичные блюда	2	
	14. Составление технологических карт на яичные блюда	2	
	15. Омлеты фаршированные	2	
	16. Омлеты фаршированные с сыром	2	
	17. Требования к качеству блюд из яиц	2	
	18. Холодные блюда из творога с сухофруктами	2	
	19. Холодные блюда из творога с орехами	2	
	20. Приготовление творожной запеканки	2	
	21. Приготовление сырников	2	
	22. Приготовление куриного супа с домашней лапшой	2	
	23. Приготовление молочного супа с лапшой	2	
	24. Приготовление плова	2	
	25. Приготовление вязкой рисовой каши	1	

Раздел 5	Сырье и ассортимент хлебопекарного производства	40	ОК 1-5,7,9
Тема 5.1	Содержание учебного материала	20	
Основное сырье хлебопекарного производства. Ассортимент изделий хлебопекарной промышленности	26. Характеристика зерна. Пшеница. Рожь	2	
	27. Основы производства муки	2	
	28. Химический состав муки. Углеводы	2	
	29. Химический состав муки. Белки. Липиды	2	
	30. Химический состав муки. Ферменты	2	
	31. Свойства пшеничной муки	2	
	32. Свойства ржаной муки	2	
	33. Дефекты, вызванные низким качеством муки	2	
	34. Дефекты, вызванные нарушением технологического режима	2	
	35. Болезни хлеба	2	
	36. Хлеб из пшеничной муки. Хлеб длительного хранения	2	
	37. Булочные изделия	2	
	38. Сдобные изделия	2	
	39. Бараночные изделия	2	
	40. Сдобные сухари	2	
	41. Пряники	2	
	42. Печенье, галеты, крекер	2	
	43. Кексы и ромовая баба	2	
	44. Вафельные изделия	2	
45. Отделочные полуфабрикаты	2		
<i>3 семестр</i>			
	Индивидуальный проект	8	ОК 1-5,7,9

	<p>Индивидуальный проект Обучающийся имеет право выбора: выполнять индивидуальный проект по введению в профессию данной дисциплины или иной общеобразовательной учебной дисциплины.</p> <p>Тематика индивидуальных проектов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Зерно-основа питания человека. 2. Загадочный крахмал. 3. Мука в кулинарии. 4. Желатин для детей. 5. Пектин для варенья. 6. Картофель для ума. 7. Чудо карамель. 8. Сахар для мозга. 		
	<p>Работа обучающегося над индивидуальным проектом</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Планирование выполнения индивидуального проекта; 2. Определение цели и задач индивидуального проекта; 3. Изучение литературных источников. 4. Оформление индивидуального проекта. 5. Подготовка презентационного материала. 6. Предварительная защита индивидуального проекта 	<p>8</p> <p><i>1</i></p> <p><i>1</i></p> <p><i>1</i></p> <p><i>2</i></p> <p><i>2</i></p> <p><i>1</i></p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебной дисциплины имеется кабинет №45. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям 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.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1. 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, 2020.-400с.- ISBN 978-5-4468-8633-3

4. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456684>

4.2.2. Дополнительные источники

1. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 217 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452852>

4.2.3. 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/