

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ АСПК

Д.Ф. Ахмерова

«31» мая 2023г.




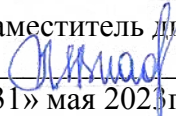
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины ПОО.02 Введение в профессию
код, профессия 43.01.09 Повар, кондитер
курсы 1 № группы 33
форма обучения очная

Анжеро-Судженск 2023

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
43.01.09,23.01.17,15.01.05,21.01.15
Протокол № 8
от «24» мая 2023 г.
Председатели МК
 /Бурлаченко Ю.И.
Подпись Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по УР
 Н.В.Михеева
«31» мая 2023 г.

Разработчик (и): Иноземцева Анна Александровна, преподаватель

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

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	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПОО.02 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

ПОО.02 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 ПОО.02 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 236 час, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 176 часов;
 - самостоятельная работа обучающегося 60 часов;
 - консультации 0 часов.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание ПОО.02 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.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Результаты освоения ПОО.02 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, ОК 11
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	ОК 2, ОК 3, ОК 5

деятельности;	
Метапредметные:	
умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять 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;	ОК 2, ОК 3
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, ОК 11
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, ОК 11
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)	236
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	176
в том числе:	
теоретическое обучение	100
практические занятия	76
лабораторные работы	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	60
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет	

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ПОО.02 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 1-5,7,9,11
Тема 1.1 Цели и задачи изучения дисциплины	Содержание учебного материала 1.Цели и задачи изучения дисциплины 2.Содержание дисциплины. Организация учебного процесса 3.Связь дисциплины с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов. Задачи отрасли	6 2 2 2	
Тема 1.2 Формирование и развитие общественного питания и классификация ПОП	Содержание учебного материала 4. Услуги общественного питания, их классификация, требования к ним 5. Формирование народной кухни 6. Традиции старорусской кухни 7. Развитие народной кухни под влиянием культурного обмена с другими народами 8. Развитие профессиональной кулинарии 9. Развитие Кремлевской кухни 10. Влияние экономических реформ на развитие общественного питания 11.Классификация предприятий общественного питания Тематика практических занятий 12. Кремлевская кухня (по индивидуальным заданиям) 13. Кулинарное образование в России. Кухня Петра первого (по индивидуальным заданиям).	20 2 2 2 2 2 2 2 4 2 2	ОК 1-5,7,9,11

Раздел 2	Сибирская кухня	30	ОК 1-5,7,9,11
Тема 2.1	Содержание учебного материала	30	
Особенности приготовления блюд	Тематика практических занятий	16	
	14. Технология приготовления фарша, теста, пельменей	4	
	15. Приготовление блинов и оладий	2	
	16. Приготовление бисквитного рулета и заварных колец	4	
	17. Приготовление дрожжевого теста	4	
	18. Приготовление ватрушек	2	
	Самостоятельная работа	14	
	19.Фирменные блюда ресторанов южной России	2	
	20.Фирменные блюда ресторанов севера	2	
	21.Кухня западной Сибири	2	
	22.Сибирская кухня восточная	2	
	23.Приготовление беляшей	2	
	24.Приготовление расстегаев	2	
	25.Приготовление кулебяки	2	
Раздел 3	Лечебное питание	32	
Тема 3.1	Содержание учебного материала	32	ОК 1-5,7,9,11
Диетические блюда и напитки	26. Характеристика диет. Холодные диетические блюда	2	
	27. Диетические супы	2	
	28. Вторые горячие диетические блюда	2	
	29.Санитарные нормы и правила	2	
	Самостоятельная работа	2	

	30. Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения	2	
	Тематика практических занятий	8	
	31. Сладкие диетические блюда и напитки	2	
	32. Питание детей и подростков	2	
	33. Рациональное питание подростков	2	
	34. Контроль диетических блюд	2	
	Самостоятельная работа	14	
	35. Лечебное питание при ожирении	2	
	36. Лечебное питание при заболеваниях почек	2	
	37. Лечебное питание при сахарном диабете	2	
	38. Лечебное питание для онкобольных	2	
	39. Лечебное питание при заболеваниях ЖКТ	2	
	40. Питание пожилых людей	2	
	41. Питание северных народов	2	
Раздел 4	Обслуживающий и производственный персонал ПОП. Проектирование ПОП.	32	
Тема 4.1	Содержание учебного материала	10	
Размещение ПОП и обязанности персонала	42. Рациональное размещение ПОП	2	ОК 1-5,7,9,11
	43. Процессы управления ПОП	2	
	44. Права и обязанности обслуживающего персонала.	2	
	45. Требования к производственному персоналу ПОП	2	
	Тематика практических занятий	2	
	46. Составление технологических карт. Расчёт сырья	2	
	Содержание учебного материала	22	
Тема 4.2			
Проектирование предприятий общественного	47. Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты	2	
	48. Система автоматизации проектирования. Функциональная структура предприятий питания как основа проектирования	2	
	49. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий питания	2	
	50. Расчет расхода потребности в сырье и полуфабрикатах	2	

питания	51.Расчет численности работников производства и зала	2	
	52.Компоновка предприятий общественного питания. Требования к компоновке помещений	2	
	53.Генеральный план	2	
	54.Разрезы здания	2	
	55.Общие требования к ограждающим конструкциям. Конструктивные элементы	2	
	56.Расчет потребности и подбор немеханического оборудования	2	
	57.Расчет потребности и подбор теплового оборудования		
<i>2 семестр</i>			
Раздел 5	Контроль ПОП. Правила на предприятиях ПОП	8	
Тема 5.1	Практические занятия	8	
Контроль на предприятиях общественного питания	1.Контроль на предприятиях общественного питания	2	ОК 1-5,7,9,11
	2.Гигиена и санитария труда. Личная гигиена работников ПОП.	2	
	Самостоятельная работа	4	
	3.Правила трудовой дисциплины.	2	
	4.Предупреждение производственного травматизма	2	
Раздел 6	Подготовка и приготовление блюд	56	
Тема 6.1	Практические занятия	56	ОК 1-5,7,9,11

Приготовление и отпуск блюд	5.Технологический цикл производства кулинарной продукции. МКО сырья	2	ОК 1-5,7,9,11	
	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			
	22.Приготовление куриного супа с домашней лапшой			
	23.Приготовление молочного супа с лапшой			
	24.Приготовление плова			
	25. Приготовление вязкой рисовой каши			
	Самостоятельная работа	14		ОК 1-5,7,9,11
	26.Блюда разных народов из яиц	2		
	27.Блюда разных народов из творога	2		
	28.Блюда разных народов из риса	2		
29.Блюда разных народов из пресного теста	2			

	30.Блюда разных народов из мяса	2	ОК 1-5,7,9,11
	31.Блюда разных народов из курицы	2	
	32.Блюда разных народов из рыбы	2	
Раздел 7	Сырье и ассортимент хлебопекарного производства	52	
Тема 7.1	Содержание учебного материала	40	
Основное сырье хлебопекарного производства. Ассортимент изделий хлебопекарной промышленности	33.Характеристика зерна. Пшеница. Рожь	2	
	34.Основы производства муки	2	
	35. Химический состав муки. Углеводы	2	
	36. Химический состав муки. Белки. Липиды	2	
	37. Химический состав муки. Ферменты		
	38. Свойства пшеничной муки	2	
	39. Свойства ржаной муки	2	
	40. Дефекты, вызванные низким качеством муки	2	
	41. Дефекты, вызванные нарушением технологического режима	2	
	42. Болезни хлеба		
	43.Хлеб из пшеничной муки. Хлеб длительного хранения	2	
	44.Булочные изделия	2	
	45.Сдобные изделия	2	
	46.Бараночные изделия	2	
	47.Сдобные сухари	2	
	48.Пряники		
	49.Печенье, галеты, крекер	2	
50.Кексы и ромовая баба	2		
51.Вафельные изделия	2		
52.Отделочные полуфабрикаты	2		

	Самостоятельная работа	12	
	53.Блюда разных народов из ржаной муки	2	ОК 1-5,7,9,11
	54.Виды хлеба разных народов	2	
	55.Виды хлебобулочных изделий разных народов	2	
	56.Сдобные изделия разных народов	2	
	57.Кондитерские изделия разных народов	2	
	58.Пельмени разных народов		
	ВСЕГО	236	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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. 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

2. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова-Москва.: Академия, 2020.-400с.- ISBN 978-5-4468-8633-3

3. 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. Бессарабов Б.Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для СПО / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021.- 336 с.: ил. – Текст: непосредственный.

5. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 231 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452951>

4.2.2. Дополнительные 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. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина.- 11-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.

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/