

Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПОО.01 Введение в профессию

Организация разработчик:

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум».

Разработчики:

1. Маслова Ксения Анатольевна, мастер п/о ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

*Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников
технологического направления*

Протокол №9 от «25» мая 2023г.

Председатель цикловой комиссии: Чубукова Е.М.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПОО.01 Введение в специальность

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ПОО.01 Введение в профессию является частью дисциплин предлагаемых образовательной организацией основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК1-ОК7, ОК9-ОК10 ЛР2-ЛР5, ЛР8-ЛР11, ЛР13-ЛР14	– 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 – Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. – Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПОО.01 Введение в профессию

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной программы	32
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные работы	
практические занятия	16
курсовая работа (проект) (если предусмотрено для специальностей)	
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	Другие формы контроля

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ПОО.01 Введение в профессию

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающегося		Объем часов	ОК, ПК
1	2		3	4
ОП.02 Введение в специальность Раздел 1.			32	
Тема 1.1. Специфика профессии и социальная значимость для общества	Содержание учебного материала		4	
	1	Введение. Цели и задачи учебной дисциплины.	2	ОК 1-10 ЛР2-ЛР5, ЛР8-ЛР11,ЛР13-ЛР14
	2	Общая характеристика профессии.		
	Практическое занятие			
	Экскурсия на предприятия общественного питания		2	
Тема 1.2 Я и техникум	Содержание учебного материала		4	
	1.	Традиции техникума, общие интересы	2	ОК 1-10 ЛР2-ЛР5, ЛР8-ЛР11,ЛР13-ЛР14
	Практическое занятие		2	
	Экскурсия по лабораториям, полигонам. Анкета «Правильно ли я выбрал профессию»			
Тема 1.3. Общественное питание - специфическая отрасль народного хозяйства	Содержание учебного материала		6	
	1	Процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства. Развитие общественного питания в условиях рыночной экономики. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд. Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания. Условия труда. Требования безопасности труда. Варианты трудоустройства по профессии осваиваемой в бразовательном учреждении. Методы формирования позитивного профессионального имиджа. Понятия «Адаптация» .Формы и способы адаптации.	4	ОК 1-10 ЛР2-ЛР5, ЛР8-ЛР11,ЛР13-ЛР14
	Практическое занятие		2	
	Работа со сборником рецептур. Расчет рецептуры			
Тема 1.4. Введение в кулинарию и основы национального питания	Содержание учебного материала		6	
	1	Кулинария профессиональная и любительская. Пища и ее значение в жизни человека. Главные характеристики пищи. Пищевые отравления и инфекции.	4	ОК 1-10 ЛР2-ЛР5, ЛР8-ЛР11,ЛР13-ЛР14
	Практическое занятие		2	

	Определение энергетической ценности готовых к употреблению блюд			
Тема 1.5. Кухня народов мира	Содержание учебного материала		6	
	1	Традиции и новации в материальной культуре народов мира. Основные тенденции развития современной организации питания.. Особенности формирования и развитие кухни народов России. Особенности Китайской кухни. Использование приправ и пряностей особенность культур народов Азии. Роль напитков в жизни человека.	4	ОК 1-10 ЛР2-ЛР5, ЛР8- ЛР11,ЛР13-ЛР14
	Практическое занятие		2	
	Влияние мировых религии на формирование и становление традиций культур питания Особенности формирования и развития кухни народов России. Исторический путь кофе.			
	Тема 1.6. Национальные традиции и праздники. Культура застолья	Содержание учебного материала		4
1.		Культура застолья и их виды. Учебные проекты. Экзотические продукты питания разных кухонь мира.	2	ОК 1-10 ЛР2-ЛР5, ЛР8- ЛР11,ЛР13-ЛР14
Практическое занятие		2		
Виды приемов (дипломатические приемы, приемы, банкеты, фуршеты. Сервировка стола)				
Дифференцированный зачет		2		
Всего:	Обязательная аудиторная нагрузка		32	
	Максимальная нагрузка		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПОО.01 Введение в профессию

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- экран;
- таблицы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионными программами;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., «Кулинария»: - учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019г.- 400 стр.
2. Голунова, Л.Е. «Сборник рецептов 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.

Дополнительные источники:

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

Дополнительные источники:

Интернет ресурсы:

www.o-urok.ru/prof p.php

<http://profobrazovanie.com>

kuxarka.ru

Gotovim-Doma.Ru

Prigotovim.Org

Bonappetit.Com.Ua

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
– 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	Текущий контроль в форме: – тестирование, – практическое занятие, Итоговый контроль в форме: – дифференцированный зачет.