



**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ - МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДЕНА
Приказом директора № 190
От 02 сентября 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ДК.02 «Введение в профессиональную деятельность»

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по

профессии СПО

43.01.09 «Повар, кондитер»

Форма обучения	очная
Курс	1
Семестр	1,2

Рабочая программа учебной дисциплины ДК.02 «Введение в профессиональную деятельность» введена за счет вариативной части основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО, по программе подготовки специалистов среднего звена 43.01.09 «Повар, кондитер», с целью получения дополнительных компетенции, умений и знаний для расширения функциональных обязанностей, соответствующих потребностям работодателей

Рабочая программа разработана в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WSI, компетенций WSR «Кондитерское дело», «Поварское дело», а так же профессионального стандарта утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н, учитывая интересы работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR «Кондитерское дело», «Поварское дело».

Организация-разработчик: БУ «Когалымский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения социально-экономического профиля

Протокол № 5 от 25 06 2021 г.

Руководитель МО  Ф.З.Омарова

подпись

СОГЛАСОВАНО

Педагог- библиотекарь  /

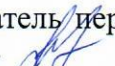
подпись

СОГЛАСОВАНО методическим советом

Председатель МС  Е.А. Левина

подпись

Разработчики:

Кудленок Екатерина Сергеевна, преподаватель первой квалификационной категории БУ «Когалымский политехнический колледж» 

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «НАЗВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ»	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Введение в профессиональную деятельность»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер (далее – профессия) углубленной подготовки, разработанной в БУ «Когалымский политехнический колледж».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном обучении

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина является вариативной общепрофессиональной дисциплиной профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу.

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

При реализации программы у обучающихся будут сформированы общие компетенции профессиональные компетенции по специальности:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их выполнение и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать и осуществлять повышение квалификации.

ОК 11. Быть готовым брать на себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу и человек

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

Задачи программы:

- научить самостоятельному достижению намеченной цели;
- научить предвидеть мини-проблемы, которые предстоит при этом решить;
- сформировать умение работать с информацией, находить источники, из которых её можно почерпнуть;
- сформировать умения проводить исследования, передавать и презентовать полученные знания и опыт;
- сформировать навыки совместной работы и делового общения в группе.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- Знать историю проектной деятельности.
- Знать принципы и структуру проекта.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники.
- Подготовить проект.
- Осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей.
- Использовать средства ИКТ для подготовки проекта.
- Иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий.
- Создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые.
- Осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.
- Представлять информацию различными способами.
- Соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования — программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) и при подготовке квалифицированных рабочих.

1.4 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

- технология деятельностного метода;
- информационно-коммуникационная технология;
- технология развития критического мышления;
- технология проблемного обучения;
- кейс – технология;
- технология интегрированного обучения;
- педагогика сотрудничества;
- технологии уровневой дифференциации
- групповые технологии.

1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов,
в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;
самостоятельной работы обучающегося 39 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)	98
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	58
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Итоговая аттестация в форме зачет	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных и кондитерских изделий»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических работ, содержание самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Уровень освоения 1
1	2	3	4
1 семестр Раздел I Специфика профессии и ее социальная значимость для общества		46	
Тема 1			
	Содержание		2
	Введение. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины. Содержание дисциплины и организация учебного процесса	2	
	Связь дисциплины с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов. Значение учебной дисциплины в профессиональной подготовке специалистов общественного питания.	2	
	Повар как личность и профессионал. Общая характеристика профессии. История возникновения профессии Повар, кондитер.	2	
	Содержание труда, предмет и средства труда. Требования профессии к индивидуальным способностям специалиста. Требования профессии к личностным способностям специалиста. Медицинские противопоказания.	2	
	Практические занятия №1 Сочинение на тему «Моя будущая профессия повар, кондитер»	2	
	Профессиональные компетенции повара, кондитера. Риски профессии.	2	
	Практические занятия №2. Требования профессии к индивидуальным и личностным способностям специалиста. Медицинские противопоказания и риски профессии	2	3
	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	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических работ, содержание самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Уровень освоения 1
1	2	3	4
	отличает ее от других и тем самым сплачивает коллектив, обогащая его жизнь.		
	Практические занятия № 3. Анкета «Правильно ли я выбрал профессию»	2	
	Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства. 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	2	
	Практические занятия № 4 Знакомство со Сборником рецептов и расчет.	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.	2	
	Этапы развития общественного питания. Основы организации общественного питания.	2	
	Практические занятия № 5 Расчет технологических карт	2	
	Пища и ее значение в жизни человека. Понятие о рациональном питании. Режим питания. Главные характеристики пищи. Составные части пищевых продуктов..	2	
	Практические занятия № 6 Определение энергетической ценности готовых к употреблению блюд.	2	
	Химический состав пищи. Усвояемость пищи. Причины порчи пищевых продуктов. Пищевые отравления и инфекции	2	2
	Практические занятия № 7 Причины порчи пищевых продуктов. Пищевые отравления и инфекции	2	
	Культура застолья и национальные традиции. От Древнего мира до наших дней.	2	
	Столовые приборы, посуда аксессуары столов в прошлом и настоящем у разных народов.	2	
	Практические занятия № 8 Столовые приборы, посуда аксессуары столов в	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических работ, содержание самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Уровень освоения 1
1	2	3	4
	прошлом и настоящем у разных народов. Внести в таблицу		3
	Практические занятия № 9 Кухонный инвентарь, классификация и использование в цехах.	2	
	Практические занятия № 10 Расчет калорийности в продуктах.	2	
2 семестр Раздел II		52	
Тема 2			
	Современные направления и тенденции в общественном питании. SousVide. Низкотемпературная кухня.	2	
	Технология Smokinggun.	2	
	Теория цвета и композиции в кулинарии. Приготовление украшений, основываясь технике дегидрации.	2	
	Практическое занятие № 11. SousVide. Изучение в лаборатории.	2	
	Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.	2	3
	Организация рабочего места в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполнения операций.	2	
	Практическое занятие № 12. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.	2	
	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.	2	
	Практическое занятие № 13. Санитарные нормы и организация рабочего места.	2	3
	Охрана труда. Условия труда, требования безопасности труда. Основные виды травматизма. Основа работы повара –меню. Нормы закладки продуктов. Расчет рецептуры. Работа со сборником рецептур.	2	
	Практическое занятие № 14. Условия труда, требования безопасности труда.	2	
	Социальная значимость профессии в обществе. Массовость и уникальность профессии. С Эффективное поведение на рынке труда. Возможные варианты	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических работ, содержание самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Уровень освоения 1
1	2	3	4
	трудоустройства по профессии, осваиваемой в образовательном учреждении.		
	Алгоритм принятия решения в ситуации предстоящего трудоустройства. Методы формирования позитивного профессионального имиджа.	2	2
	Практическое занятие № 15. Самопрезентация личности, студент-повар как субъект учебно-профессиональной деятельности.	2	
	Практическое занятие № 16. Новые жизненные и профессиональные задачи, связанные с началом работы	2	
	Понятие «адаптация». Социальная, профессиональная, психологическая адаптация на рабочем месте. Формы и способы адаптации. Умение произвести хорошее впечатление на работодателя и в коллективе в первые дни работы.	2	
	Основные тенденции развития современной организации питания: портативные обеды, Фаст-Фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы ит.д.	2	3
	Практическое занятие № 17. Классификация фаст-фудов.	2	
	Национальный репертуар блюд Славянских народов. Особенности формирования и развития кухни народов России.	2	
	Особенности кухни народов стран АТР (Китай, Япония, Корея, Индокитай), общие принципы формирования кулинарных обрядов приема и способов обработки продуктов. Китайская кухня и ее влияние на развитие культуры питания народов Европы и Азии. Национальные блюда и экзотические продукты питания: змеи, ласточкины гнезда, черви, акульки плавники, мясо собаки.	2	
	Практическое занятие № 18. Национальные блюда Азии	2	
	Практическое занятие № 19. Национальные блюда Европы	2	
	Использование приправ и пряностей-отличительная особенность культур питания народов Азии.	2	
	Национальные блюда приготовления кондитерских изделий и напитков.	2	
	Практическое занятие № 20. Кондитерские изделия национальные.	2	2
Зачет		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических работ, содержание самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Уровень освоения 1
1	2	3	4
Итого		98	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дополнительной образовательной профессиональной программы требует наличия учебного кабинета «Технология изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (натуральные образцы деталей машин, плакаты)

Технические средства обучения:

- Мультимедийное оборудование
- Компьютер
- Принтер
- Сканер
- Внешние накопители информации

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов-н/Д: Феникс, 2010
2. Золин В.П. Технологическое оборудование на предприятиях ОП. – М.: Академия, 2011
3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на ПОП. – М.: Инфра-М, 2010
4. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2015. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=493230>

3.3 Спецификация учебно-методического комплекса

№	Наименование	Количество	Тип носителя
1.	Тесты	25	бумага, электронный вариант
2.	Комплект для промежуточной аттестации		бумага, электронный вариант
3.	Комплект для итоговой аттестации	25	бумага
4.	Видео учебно-информационные материалы лабораторные практикумы	15	бумага
5.	Тренинговые учебно-тренировочные упражнения	20	бумага
6.	Учебная программа	1	бумага, электронный вариант

7.	Список литературы (основной, дополнительной, факультативной)	1	бумага
8.	Комплект установочных или обзорных лекций	2	бумага, электронный вариант
9.	Рекомендации по организации самостоятельной работы	1	бумага, электронный вариант

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем 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
Должен уметь	
Нарезать украшения из овощей и фруктов, соблюдая технологию и технику безопасности.	Практическая работа, лабораторная работа
Изготавливать цветы и композиции из овощей и фруктов.	Практическая работа, лабораторная работа
Изготавливать украшения для кулинарных и кондитерских изделий.	Лабораторная работа, контрольная работа, тестирование
Оформлять блюда и кондитерские изделия в соответствии с современными требованиями.	Практическая работа, самостоятельная работа
Использовать инвентарь и современное оборудование, применяемое на предприятии	Практическая работа
Применять полученные знания в практической деятельности.	Практическая работа
Применять современное оборудование	Практическая работа
Использовать современные виды отделочных полуфабрикатов	Практическая работа, лабораторная работа
Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении	Практическая работа, творческая работа
Должен знать:	
Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации	Контрольная работа, тестирование, устный опрос
Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденции	Контрольная работа, устный опрос, написание рефератов
Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;	Практическая работа, контрольная работа, тестирование

Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;	Лабораторная работа, контрольная работа, устный опрос
Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта	Практическая работа
Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления	Практическая работа
Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;	Практическая работа, тестирование
Специализированные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении кулинарных и кондитерских изделиях.	Практическая работа

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;	
БЫЛО	СТАЛО
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	