

**Департамент по делам казачества и кадетских учебных заведений
Ростовской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Ростовской области
«Миллеровский казачий кадетский
профессиональный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
УД. 18 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ
43.01.09 Повар, кондитер**

2023

Одобрена и рекомендована с целью практического применения методической комиссией общеобразовательных дисциплин
Протокол № 1 от 04.09.2023 г.



Рабочая программа учебной дисциплины **УД.18 Введение в профессию** разработана в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования для использования в работе профессиональных образовательных организаций. (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 №06-259) и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569)

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Разработчик: Эльвира Васильевна Сафронова - преподаватель первой категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Рецензенты:

1. Валентина Николаевна Потакова - преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

2. _____

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Пояснительная записка.....	4
2.	Общая характеристика учебной дисциплины	5-6
3.	Место учебной дисциплины в учебном плане.....	7
4.	Результаты освоения учебной дисциплины.....	8-12
5.	Содержание учебной дисциплины	13
6.	Тематическое планирование	14-16
7.	Характеристика основных видов деятельности обучающихся.....	17-19
8.	Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины	20-21
9.	Литература.....	22-23
10.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	24-25

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа дисциплины УД .18 Введение в профессию предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. При составлении рабочей программы учебной дисциплины УД.18 Введение в профессию» за основу взят федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569).

Содержание рабочей программы УД.18 Введение в профессию направлено на достижение следующих **целей**:

- улучшение качества профессиональной подготовки,
- повышение уровня знаний будущих специалистов,
- формирование у студентов основных навыков, необходимых для практической деятельности.

Достижение поставленных целей при реализации программы предусматривает решение следующих основных **задач**:

1)формирование у студентов общеучебных умений и навыков:

- умения самостоятельно организовывать свою познавательную деятельность;
- умения и навыки поиска информации по заданной теме, извлечение необходимой информации из различных источников;
- умения устанавливать причинно-следственные связи, делать обобщения;
- связно и доказательно излагать учебный материал; объяснять изученные положения на самостоятельно подобранных конкретных примерах;
- умения пользоваться учебной и справочной литературой.

2)овладение основными понятиями и определениями профессиональной деятельности, о стандартизации и сертификации сырья и продукции общественного питания, о тепловой обработке продуктов и процессов, происходящих при тепловой обработке;

3)овладение основными понятиями и требованиями охраны труда.

4)формирование умений пользоваться ГОСТами на сырьё и продукцию предприятий общественного питания.

Принципы и подходы к формированию программы учебной дисциплины Введение в профессию

Методологической основой реализации программы является системно-деятельностный подход, который предполагает:

формирование готовности студентов к саморазвитию и непрерывному образованию;

проектирование и конструирование развивающей образовательной среды организации, осуществляющей образовательную деятельность;

активную учебно-познавательную деятельность студентов;

построение образовательной деятельности с учетом индивидуальных, возрастных, психологических, физиологических особенностей и здоровья студентов.

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Приготовление пищи – самая древняя отрасль человеческой деятельности. На протяжении веков человечество накопило огромный опыт в области обработки продуктов и приготовления пищи. Люди бережно хранили все традиции, связанные с едой, понимая, что пища – основа жизни, здоровья и благополучия. Русские повара свято хранили традиции народной кухни, которая послужила в настоящее время основой профессиональной деятельности повара, кондитера.

Кулинария как наука возникла в России лишь в конце XVIII века. Развитие профессиональной кулинарии связано с появлением предприятий внедомашнего питания. Возникли они еще в Древней Руси. Вначале это были корчмы (от славянского корня "корм"), в которых путники могли найти приют и пищу. Затем появились придорожные трактиры (от лат. "trakt" - путь, поток) - гостиницы с обеденным залом и кухней. В то же время наряду с трактирами в крупных городах России стали появляться рестораны (от фр. "restauration" - восстановление). В России первая кулинарная книга "Поваренные записки" была составлена С. Друковцовым в 1779 г. Первая кулинарная школа была открыта в Петербурге 25 марта 1888 г. по инициативе профессора И. Е. Андриевского и кулинара Д. В. Каншина.

Во всём мире с каждым годом возрастает интерес к питанию. Наука занимается вопросами совместимости продуктов, рационального питания. Развивается сеть предприятий общественного питания с различными формами собственности, повышается культура обслуживания посетителей, учитываются особенности национальных кухонь. Особенностью рыночной экономики является наличие конкуренции. В настоящее время очевидно, что конкурентоспособность зависит от качества продукции. Она достигается правильно проведённым научно обоснованным технологическим процессом, умением использовать природные особенности сырья, обладанием тонким вкусом и художественными способностями.

На предприятиях общественного питания центральное место принадлежит повару, кондитеру. От его квалификации, профессиональных навыков, образования и духовных качеств зависит качество приготавливаемых блюд, и как следствие – здоровье людей. Хорошего повара, кондитера иногда называют волшебником, ведь он может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр, который доставит радость и наслаждение

Учебная дисциплина УД.18 Введение в профессию является пропедевтикой к изучению профессиональных модулей по профессии Повар, кондитер, поэтому в рабочую программу включены общие понятия о профессии **43.01.09** Повар, кондитер и квалификации, основные понятия и определения профессиональной деятельности.

При освоении профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер учебная дисциплина УД.18 Введение в профессию является дополнительной дисциплиной и изучается на профильном уровне.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка предусмотрена в объёме 34 часов..

Рабочая программа учебной дисциплины УД.18 Введение в профессию состоит из одного раздела. Программа содержит тематический план, отражающий количество часов, выделяемое на изучение следующих тем учебной дисциплины:

Тема 1.1. Общие понятия о профессии Повар, кондитер и квалификации.

Тема 1.2. Организация самостоятельной работы обучающихся.

Тема 1.3. Национальные кухни

Тема 1.4. Основные понятия и определения профессиональной деятельности.

В тематическом плане учебной дисциплины в каждой теме после проведения теоретических уроков предусмотрены практические занятия. По теме 1.4. «Основные понятия и определения профессиональной деятельности» предусмотрена контрольная работа.

Изучение учебной дисциплины УД.18 Введение в профессию завершается дифференцированным зачётом.

3.МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина УД.18 Введение в профессию относится к общеобразовательному учебному циклу основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с учётом требований ФГОС СПО и профиля профессионального образования, является дополнительной профильной учебной дисциплиной.

Изучение учебной дисциплины УД.18 Введение в профессию тесно связано с такими учебными дисциплинами, как Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Основы товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, Основы калькуляции и учёта. Охрана труда, Безопасность жизнедеятельности. Она является пропедевтикой к изучению профессиональных модулей ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Освоение дисциплины предполагает выполнение домашних заданий по темам:
Тема 1.1. Общие понятия о профессии Повар, кондитер и квалификации.
Тема 1.2. Организация самостоятельной работы обучающихся.
Тема 1.3. Национальные кухни
Тема 1.4. Основные понятия и определения профессиональной деятельности.

В ходе прохождения программы обучающиеся посещают учебные занятия, выполняют практические занятия по каждой теме учебного плана.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины УД.18 Введение в профессию обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

а)личностных результатов:

1) патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

2) гражданская позиция активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

3) 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;

4) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

5) 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;

6) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

7) 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;

8) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

9) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

10) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

11) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

б) метапредметных результатов:

1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;

2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

3) способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

5) анализировать и представлять информацию в различных видах;

б) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

в) предметных результатов:

В результате освоения дисциплины УД. 18 Ведение в профессию студент должен **уметь:**

- Осознавать сущность и социальную значимость своей будущей профессии;
- Оформлять конспекты по содержанию урока;
- Пользоваться ГОСТами на сырье и продукцию предприятий общественного питания; Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий;
- Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины студент должен **знать:**

- Историю профессии и её социальную значимость;
- Историю развития национальных кухонь;
- Государственных требованиях к специалисту и уровню подготовки выпускников, виды профессиональной деятельности по профессии Повар, кондитер;
- Основные понятия и определения, используемые в общественном питании;
 - Понятия о стандартизации и сертификации сырья и продукции общественного питания;
 - Понятия о тепловой обработке продуктов и процессов, происходящих при тепловой обработке;
 - Правила этикета;
 - Общие положения и требования охраны труда.
 - Виды самостоятельной работы обучающихся и порядок её выполнения.

Результатом освоения программы учебной дисциплины УД.18 Введение в профессию является овладение общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста..
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей..
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Так как учебная дисциплина УД.18 Введение в профессию является пропедевтикой к изучению профессиональных модулей ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, поэтому освоение программы

данной дисциплины способствует овладению обучающимися профессиональными компетенциями (ПК) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

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 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
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 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов 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 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 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 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
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 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Объём образовательной программы	34
в том числе:	
Теоретическое обучение	18
практические занятия	14
контрольные работы	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	1

6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Компетенции в сфере освоения профессии			51	
Тема 1.1	Содержание учебного материала		4	2
Общие понятия о профессии Повар, кондитер и квалификации	1	История профессии Повар, кондитер		
	2	Социальная значимость профессии Повар, кондитер		
	3	Положения федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) Понятие об общих и профессиональных компетенциях. Виды профессиональной деятельности повара, кондитера		
	4	Квалификационная характеристика по профессии 43.01.09 Повар, кондитер		
Практические занятия		4		
	1	№1. Знакомство с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569)	2	
	2.	№2. Знакомство с квалификационными характеристиками по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	2	

Тема 1.2 Организация самостоятельной работы обучающихся.	Содержание учебного материала		4	2
	1	Виды самостоятельной работы обучающихся в ходе обучения.		
	2	Рекомендации и требования по работе со специальной и учебной литературой; к оформлению конспектов по содержанию уроков, составлению конспектов первоисточников; к написанию эссе и рефератов; к заполнению таблиц; к составлению кроссвордов; созданию материалов-презентаций.		
	Практическое занятие		1	
1	№3. Составление конспекта по теме «Требования к написанию эссе и рефератов»			
Тема 1.3 Национальные кухни	Содержание учебного материала		3	2
	1	Ознакомление с национальными кухнями: русской, украинской, донской казачьей.		
	Практические занятия		4	
	1	№4. Заполнение таблиц: ассортимент блюд русской, украинской, донской казачьей кухонь.	2	
	2	№5. Представление презентаций на тему «Национальные кухни»	2	
Тема 1.4. Основные понятия и определения профессиональной деятельности.	Содержание учебного материала		7	2
	1	Основные понятия и определения, используемые в общественном питании.		
	2	Понятие о стандартизации и сертификации сырья и продукции общественного питания.		
	3.	Понятия о тепловой обработке продуктов, и процессах, происходящих при тепловой обработке.		
	4.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий		
	5.	Правила этикета		
	6.	Общие положения и требования охраны труда		

Практические занятия		5	
1	№6.Работа с ГОСТами на сырьё и на продукцию общественного питания	2	
2.	№7.Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий	1	
3	№8.Знакомство с оборудованием, инструментами, инвентарём учебной кухни ресторана	2	
Контрольная работа №1 по теме 1.4 Основные понятия и определения профессиональной деятельности.		1	
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета			
Итого		34	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

7.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

<i>Содержание обучения</i>	<i>Характеристика основных видов деятельности обучающегося (на уровне учебных действий)</i>
Компетенции в сфере освоения профессии	
<p>Общие понятия о профессии Повар, кондитер и квалификации</p>	<p>-Умение постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов.</p> <p>-Развить способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение.</p> <p>-Излагать историю профессии Повар, кондитер.</p> <p>-Осознавать сущность и социальную значимость профессии Повар, кондитер.</p> <p>-Ознакомиться с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569)</p> <p>-Излагать положения Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569)</p> <p>- Ознакомиться с квалификационными характеристиками по профессии Повар, кондитер.</p> <p>-Знать квалификационные характеристики по</p>

	<p>профессии Повар, кондитер.</p>
<p>Организация самостоятельной работы обучающихся</p>	<p>-Знать виды самостоятельной работы обучающихся в ходе обучения.</p> <p>-Использовать методические рекомендации и требования в работе со специальной и учебной литературой, при оформлении конспектов по содержанию уроков, при составлении конспектов первоисточников, при написании эссе и т.д.</p> <p>-Использовать методические рекомендации и требования к написанию эссе и рефератов.</p> <p>Использовать методические рекомендации и требования к заполнению таблиц, к составлению кроссвордов, созданию материалов-презентаций.</p> <p>-Оформлять конспекты по содержанию урока, конспекты первоисточников.</p> <p>-Составлять и оформлять рефераты.</p>
<p>Национальные кухни</p>	<p>-Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>-Выработать навыки воспринимать, анализировать, перерабатывать и предъявлять информацию в соответствии с поставленными задачами.</p> <p>-Характеризовать национальные кухни (русскую, украинскую, донскую казачью), проводить их сравнительный анализ.</p> <p>-Представлять информацию об ассортименте блюд русской, украинской, донской казачьей кухонь в виде таблицы.</p> <p>-Составлять презентации.</p>
<p>Основные понятия и определения профессиональной деятельности</p>	<p>-Излагать основные понятия и определения, используемые в общественном питании.</p> <p>-Овладеть понятиями о стандартизации и сертификации сырья и продукции общественного питания.</p> <p>-Характеризовать тепловую обработку продуктов и процессы, происходящие при тепловой обработке;</p>

	<p>Овладение основными понятиями и требованиями охраны труда.</p> <ul style="list-style-type: none">-Пользоваться ГОСТами на сырье и продукцию предприятий общественного питания;-Работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.-Знать правила этикета-Ознакомиться с оборудованием, инструментами, инвентарём учебного кулинарного цеха
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства»:

- посадочных мест – 30;
- рабочее место преподавателя;
- доска учебная;
- комплект наглядных пособий;
- плакаты:

1. Блюда русской православной кухни.- В.П. Андросов «Кулинария: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания» Издательский центр «Академия», Москва 2016г.

2. Старинные русские блюда. - В.П. Андросов «Кулинария: Приготовление холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд» Издательский центр «Академия», Москва 2016г.

- муляжи;
- комплект инвентаря и инструментов;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект инструкционных карт;
- комплект технологических карт;
- наглядные образцы оборудования.

Технические средства обучения:

- компьютер и мультимедийный проектор;
- демонстрационный комплекс в составе телевизора и DVD-проигрывателя.

Электронные учебные пособия:

1) «Кухни народов мира», «Директмедиа Паблишинг».

2) «Энциклопедия вкусной жизни» «Директмедиа Паблишинг»

Оборудование, техническое оснащение рабочих мест «Учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»:

рабочие места по количеству обучающихся;

плита электрическая, шкаф жарочный электрический, шкаф холодильный, пароконвектомат с гастроремкостями, тестомесильная машина, мясорубка электрическая, миксер электрический, блендер, производственные столы, стеллажи для инвентаря и посуды, весы настольные циферблатные, мойка и т.д.

набор производственного инвентаря: кондитерский мешок с набором наконечников, скалки, венчик для взбивания, выемки кондитерские, лопатки, разделочные доски, весёлки, шумовки, щипцы универсальные, сита, сито конусообразное, ступка с пестиком, листы кондитерские, противни и др.;

-набор кухонной посуды: котлы наплитные, кастрюли, сотейники, сковороды и др.;

-набор столовой посуды;

-весы настольные циферблатные.

9. ЛИТЕРАТУРА

Для обучающихся:

1. Учебники:

- Н.А. Анфимова Кулинария: учебник – М: Издательский центр «Академия», 2016
- З.П. Матюхина Товароведение пищевых продуктов: учебник М: Издательский центр «Академия», 2020
- В.В.Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания– М: Издательский центр «Академия», 2019

2. Учебные пособия:

- Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие . –М: Издательский центр «Академия», 2017
- Т.А. Качурина Кулинария: Рабочая тетрадь: учебное пособие. - М: Издательский центр «Академия», 2017
- Д.Ф.Фатыхов, А.Н.Белехов Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учебное пособие М: Издательский центр «Академия», 2017
- Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Автор- Сафронова Э.В.

3.Дополнительные источники:

- И.Р.Киреевский Лучшие рецепты европейской кухни. – Харьков: Издательство «Книжный клуб», 2019
- Отечественный журнал «Питание и общество»
- Г.Д.Астапенко «Быт, обычаи, обряды и праздники донских казаков XVII-XXвв. – Батайск: Батайское книжное издательство, 2002
- ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия";
- ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия";
- ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
- ГОСТ Р 50647-2010. Услуги общественного питания. Термины и определения»;
- ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- ГОСТ Р 51782 -01 «Морковь столовая свежая»;
- ГОСТ Р 51808-01 «Картофель продовольственный свежий»;
- ГОСТ Р 51783-01 «Лук репчатый свежий»;
- СанПиН 2.3.6.1079 01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Для преподавателей:

1. Учебники:

- Н.А. Анфимова Кулинария: учебник – М: Издательский центр «Академия», 2015
- З.П. Матюхина Товароведение пищевых продуктов: учебник М: Издательский центр «Академия», 2019
- В.В.Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания– М: Издательский центр «Академия», 2017

2. Учебные пособия:

- Н.Э. Харченко Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие . –М: Издательский центр «Академия», 2017
- Т.А. Качурина Кулинария: Рабочая тетрадь: учебное пособие. - М: Издательский центр «Академия», 2017
- Д.Ф.Фатыхов, А.Н.Белехов Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учебное пособие М: Издательский центр «Академия», 2019
- Т.Г. Семиряжко Кулинария: Контрольные материалы: учебное пособие. –М: Издательский центр «Академия», 20120

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru), [http:// povaru. ru.](http://povaru.ru), [http:// vkus.bu](http://vkus.bu).
- 2.[http:// www.eda-server.ru /gastronom/](http://www.eda-server.ru/gastronom/)
- 3.Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>
4. <http://vitameal.ru/cook.php>- Сайт Кулинария
- 5.<http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html>
Технология предприятий общественного питания – лекции
- 6.<http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
7. <http://nashaucheba.ru/v50632> материалы по специальности
8. <http://tourlib.net/restoran.htm>- Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
9. <http://www.gastronom.ru/> Сайт журнала «Гастроном»
10. <http://www.dbfood.ru/> Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
- 11."<http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки
12. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/>
13. <http://encycl.yandex.ru>

10. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, устного опроса, карточек-заданий, контрольной работы, тестирования на дифференцированном зачёте

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
-Осознавать сущность и социальную значимость своей будущей профессии;	Практические занятия №1; 2
-Оформлять конспекты по содержанию урока;	Практическое занятие №3
-Пользоваться ГОСТами на сырье и продукцию предприятий общественного питания; Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий;	Практическое занятие №6
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Практическое занятие №4, 7,8
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;	Практическое занятие №5
Знать:	
-Историю профессии и её социальную значимость;	Устный опрос Тестирование на дифференцированном зачёте
-Историю развития национальных кухонь;	Карточки-задания Тестирование на дифференцированном зачёте
- Государственных требованиях к специалисту и уровню подготовки выпускников,	Устный опрос Тестирование на дифференцированном зачёте
виды профессиональной деятельности по профессии Повар, кондитер;	Устный опрос Тестирование на дифференцированном зачёте
-Основные понятия и определения, используемые в общественном питании;	Карточки-задания Устный опрос Контрольная работа

	Тестирование на дифференцированном зачёте
-Понятия о стандартизации и сертификации сырья и продукции общественного питания;	Устный опрос Контрольная работа Тестирование на дифференцированном зачёте
-Понятия о тепловой обработке продуктов и процессов, происходящих при тепловой обработке;	Карточки-задания Контрольная работа Тестирование на дифференцированном зачёте
-Правила этикета;	Карточки-задания Контрольная работа Тестирование на дифференцированном зачёте
-Общие положения и требования охраны труда.	Устный опрос Контрольная работа Тестирование на дифференцированном зачёте
-Виды самостоятельной работы обучающихся и порядок её выполнения.	Устный опрос Тестирование на дифференцированном зачёте