Министерство образования и науки РД
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
"Колледж народных промыслов и туризма"

Рекомендовано к утверждению
Методическим советом ГБПОУ РД "КНПиТ"
Председатель методического совета
_____ Х. И. Алекберова

Утверждаю:
Зам. директора по УПР
_____ А.Р. Сурхаева

Рабочая программа

общеобразовательной учебной дисциплины

ОУД.12 Введение в специальность

по профессии СПО: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Программа одобрена на заседании ПЦК общественных дисциплин.

Председатель ПЦК
_____ Н. Р. Джалалова
_____ 2020 г.

Дербент 2020 г.

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.12 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 ППКРС:

ОУД.12 Введение в профессию изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППКРС 43.01.09. Повар, кондитер.

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

Рабочая программа направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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.ОЗ 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

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 1.4 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 2.5 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 2.8 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 3.6 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 по-луфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальная учебная нагрузка обучающегося 134 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 134 часов;
- самостоятельная работа обучающегося 0 часов;

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	134
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	134
в том числе:	
теоретическое обучение	134
практические занятия	0
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	0
Промежуточная аттестация в форме дифзачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОУД.12 Введение в профессию

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
Раздел 1	**Введение в дисциплину**	**28**	**ОК 1-5,7,9**
Тема 1.1 Цели и задачи изучения дисциплины	**Содержание учебного материала** Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание дисциплины. Организация учебного процесса. Связь дисциплины с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов. Задачи отрасли. Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства. Становление кулинарного образования на профессиональном уровне. Современные направления и тенденции в общественном питании. Пути повышения профессионального мастерства в современном мире (WorldSklls, чемпионат кулинаров). Технология и инновационное направление в общественном питании. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.	10	**ПК 1.1-1.2,1.4** **ПК 2.1-2.3,2.5,2.6** **ПК 3.1,3.6** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.2,5.4**
Тема 1.2 Формирование и развитие общественного питания и классификация ПОП	**Содержание учебного материала** **1**. Услуги общественного питания, их классификация, требования к ним **2**. Формирование народной кухни **3.**Традиции старорусской кухни **4.** Развитие народной кухни под влиянием культурного обмена с другими народами **5.**Развитие профессиональной кулинарии **6**.Развитие Кремлевской кухни **7**. Влияние экономических реформ на развитие общественного питания. **8** Классификация предприятий общественного питания	***18*** 4 2 1 2 2 1 2 2	**ОК 1-5,7,9** **ПК 1.1-1.2,1.4** **ПК 2.1-2.3,2.5,2.6** **ПК 3.1,3.6** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.2,5.4**

	9. Кулинарное образование в России. Кухня Петра первого (по индивидуальным заданиям).	2	
Раздел 2	**Обслуживающий и производственный персонал ПОП различных типов и классов**	**12**	
Тема 2.1 Размещение ПОП и обязанности персонала	**Содержание учебного материала**	12	**ОК 1-5,7,9 ПК 1.1-1.2,1.4 ПК 2.1-2.3,2.5,2.6 ПК 3.1,3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.2,5.4**
	1.Рациональное размещение ПОП	*2*	
	2.Процессы управления ПОП	*2*	
	3.Права и обязанности обслуживающего персонала.	2	
	4.Требования к производственному персоналу ПОП	2	
	5.Составление технологических карт. Расчѐт сырья	4	
Раздел 3	**Контроль ПОП. Правила на предприятиях ПОП**	12	
Тема 3.1 Контроль на предприятиях общественного питания	**1.** Контроль на предприятиях общественного питания. Гигиена и санитария труда. Личная гигиена работников ПОП	4	**ОК 1-5,7,9 ПК 1.1-1.2,1.4 ПК 2.1-2.3,2.5,2.6 ПК 3.1,3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.2,5.4**
	2.Правила трудовой дисциплины. Предупреждение производственного травматизма	4	
	3.Понятие о новых технологиях. Инструктаж по технике безопасности	2	
	4.Безопасность труда при эксплуатации механического и теплового оборудования.	2	
		34	
	Подготовка и приготовление блюд		
Раздел 4 Тема 4.1 Приготовление и отпуск блюд	**1.**Технологический цикл производства кулинарной продукции. МКО сырья		
	2.Кулинарная обработка сырья. Производство полуфабрикатов		
	3.Тепловая, кулинарная обработка. Приготовление и отпуск блюд		
	4.Бракераж. Требования к реализации готовой продукции		
	5.Варка яиц		**ОК 1-5,7,9 ПК 1.1-1.2,1.4 ПК 2.1-2.3,2.5,2.6 ПК 3.1,3.6**
	6.Жареные и запеченные яичные блюда		
	7.Составление технологических карт на яичные блюда		
	8.Омлеты фаршированные		
	9.Требования к качеству блюд из яиц		8
			ПК

	10. Холодные блюда из творога **11.** Приготовление горячих блюд из творога **12.** Приготовление горячих блюд из макаронных изделий **13.** Приготовление горячих блюд из крупы 14.Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из овощей 15.Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление рыбных блюд. 16.Механическая кулинарная обработка мяса. Приготовление мясных блюд		**4.1-4.5 ПК 5.1-5.2,5.4**
Раздел 5	**Сибирская кухня**	***24***	
Тема 5.1 Особенности приготовления блюд	**Содержание учебного материала**	*24*	**ОК 1-5,7,9**
	1. Фирменные блюда ресторанов	12	
	2. Технология приготовления фарша, теста, пельменей	*4*	**ПК 3.1,3.6**
	3.Приготовление блинов и оладий 4.Приготовление бисквитного рулета и заварных колец	*4* *4*	**ПК 3.1,3.6**
Раздел 6	**Лечебное питание**	24	ОК 1-5,7,9 ПК 1.1-1.2,1.4 ПК 2.1-2.3,2.5,2.6 ПК 3.1,3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.2,5.4
	1. Сладкие диетические блюда и напитки	*15*	
	2.Питание детей и подростков	*4*	
	3.Рациональное питание подростков	*3*	
	4.Контроль диетических блюд	2	
Дифференцированный зачет		134	

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебной дисциплины имеется кабинет №1. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) 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.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

1.Анфимова,Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений сред. проф.образования / Н.А. Анфимова-Москва.: Академия, 2017.-420с.- ISBN 978-5-4468-5950-4

2.Качурина. Т.А. Метралогия и стандартизация: учебники для студ. учреждений сред. проф. Образования/ Т.А. Качурина. – Москва: Академия, 2017.-128с-ISBN 978-5-4408-5121

3.2.2. Дополнительные источники

Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко.- Москва: КНОРУС, 2016.-328с. – ISBN 978-5-406-02183-5

3.2.3. 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/

12