

**Правительство Республики Хакасия  
Министерство образования и науки Республики Хакасия  
Государственное автономное профессиональное учреждение  
Республики Хакасия «Аграрный техникум»**

Утверждаю:  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Арасланов И.А.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ЭК .01.«Введение в профессию».**

по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС)  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Рассмотрено  
на заседании ЦК  
Протокол № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Волощенко Е.Г

Рабочая программа учебной дисциплины « Введение в профессию» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09«Повар, кондитер», (приказ Минобрнауки РФ №1569 от 09 декабря 2016 г., утв. Министерством юстиции № 44898 от 22 декабря 2016 г. и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО, 2016 г.)

Организация – разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия  
«Аграрный техникум»

Разработчик :Леонова Елена Владимировна преподаватель профессионального цикла

Рабочая программа учебной дисциплины рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании ЦК

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ВолощенкоЕ.Г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	13

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей **43.00.00 Сервис и туризм** дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, (от 9.12.2016г. за №156 798)

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и переподготовке работников в области технологии продовольственных товаров и потребительских товаров при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям и дисциплинами, входящим в образовательную программу специальности

### **1.3 Результаты освоения учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.**

#### *1. Освоение общих 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 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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### *и профессиональных компетенций:*

- 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.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	38
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	38
в том числе:	
лекции	30
практические занятия	8
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	



### 3. Тематический план содержания учебной дисциплины ЭК.01. «Введение в профессию».

Наименование тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Раздел 1. Информационно–мотивирующий</b>				
<b>Тема 1.1</b> История профессии. Профессиональные требования личности повара, кондитера.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8/2</b>	
	1-2.	Кулинария как наука. Первые кулинарные книги, школы Современная кулинария. История какасской кухни.	2	1
	3-4	Повар – это звучит гордо. Знакомство со стандартом Повар	2	1
	5-6	Кондитер – специалист праздника. Знакомство со стандартом Кондитер	2	1
	7-8	Условия труда. Медицинские противопоказания. Профессиональная этика	2	1
	<b>Практические занятия</b>			
	9	Экскурсия в профессиональную лабораторию «Повар» Санитарные правила и правила техники безопасности при работе с оборудованием	1	2
10	Экскурсия в профессиональную лабораторию «Кондитер». Организация рабочих мест	1	2	
<b>Раздел 2. Информационно–обучающий</b>				
<b>Тема 2.1</b> Содержание учебного плана по профессии	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	11-12	Учебные дисциплины. Характеристика. Межпредметные связи. Профессиональные дисциплины и модули	2	1
<b>Тема 2.2</b> Понятие компетенций	<b>Содержание учебного материала</b>			
	13-14	Общие и профессиональные компетенции Характеристика общих компетенций	2	1
<b>Тема 2.3</b> Освоение общих компетенций	<b>Содержание учебного материала</b>			
	15-16	Организация проведения теоретических занятий. Рекомендации и требования к оформлению конспектов,	2	1

		лабораторных работ и практических занятий		
	17-18	Рекомендации и требования к оформлению СР: сообщения, рефераты, презентации	2	1
<b>Тема 2.4</b> Основные профессиональные компетенции	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4/2</b>	
	19-20	Организация проведения учебной и производственной практики. Отчётная документация	2	1
<b>Тема 2.5.</b> Профессиональный рост	<b>Содержание учебного материала</b>			
	21-22	Выставки, мастер-классы, конкурсы – формы профнаправленности и профессионального роста.	2	1
		Порядок и условия проведения. Профессиональная переподготовка. Карьерный рост. Смежные профессии.		
	<b>Практические занятия</b>			
23-24	Мастер-класс	2	1	
<b>Раздел 3. Информационно-обобщающий</b>				
<b>Тема 3.1</b> Знакомство с предприятиями общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4/2</b>	
	25-26	Типы и виды предприятий общественного питания, краткая характеристика. Рабочее место повара, кондитера. Основные требования работодателей к будущему работнику.	2	2,3
		<b>Практические занятия</b>		
27-28	Экскурсия на предприятие общественного питания	2	2,3	
<b>Тема 3.2</b> Знакомство с нормативной документацией	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	29-30	Знакомство с Сборниками рецептов Знакомство с технологическими картами	2	1,2
<b>Раздел 4. Этика и культура поведения</b>				

Тема4.1 Этикаикультура поведения	<b>Содержаниеучебногоматериала</b>		<b>4/2</b>	
	31-34	Общесведенияобэтическойкультуре Внешний облик делового человека. Внешнийобликповара Профессиональнаяэтика	4	2
	<b>Практическиезанятия</b>			
	35-36	Правила размещения гостей за столом	2	2,3
	37-38	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
<b>Всего</b>			<b>38</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин. Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- интерактивная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы.

Технические средства обучения: компьютеры, проектор, справочно-поисковые системы, экран

### Информационное обеспечение обучения

#### Основная:

1. Профессии работников сферы обслуживания: Учебное пособие для профильной и профессиональной ориентации и профильного обучения школьников/А.Ю.Лапин и др.; Под ред. И.Ю. Ляпиной, Т.Л. Служежской. – М.: Издательский центр «Академия», 2015
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативные документы для предприятий общественного питания./Сост. Ковалёв Ю.С. – М.: Дело и Сервис 2013 – 106 с.
3. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. Сборник технических нормативов./Под редакцией М.П.Могильного. – М.: Дели принт 2013 -847с.

#### Дополнительная:

1. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов./Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели принт 2011 -1127с.
2. Национальные кухни народов России,-М.:ЭКСМО,2011.–512 с.
3. Березнев А.В. Кухни народов мира. – Автор-составитель А.В. Березнев. – Минск: Парадокс, 2001. – 448 с.
4. Вакуленко В. Кулинарные изыски Европы/Виктория Вакуленко.–Ростовн/Д: Феникс, 2005 – 253 с.
5. Гюнтер Линдеи Хайн Кноблах «Кругосветное путешествие по кухням разных народов». – М.: Калита, 1994 – 320 с.
6. Лутовинова И.С. Словоописание русской.-2-е изд., перераб.–СПб:«Авалон», «Азбука-классика»,2005.–288с.
7. Похлёбкин В.В. Собрание избранных произведений. Из истории русской кулинарной культуры. – М.: Центрполиграф, 1996. – 451 с.
8. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования/ В.В.Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2007, - 400 с.
9. Усов В.В. Профессиональная этика и психология в общественном питании. Учебное пособие. М.: Высшая школа -1990г.
10. Хакасская кухня. Обычаи и приём гостей: Фотоальбом/Сост. Л.Е. Чугунекова. Красноярск: Поликор, 2005. – 104 с.

## 9. Журналы «Вопросы питания», «Питание и общество», «Ресторанные ведомости».

### **Интернетисточники:**

1. Портфолио как технология оценки достижений студента:  
[www.rsu.edu.ru/wordpress/wp-content/uploads/2011/10/20mar\\_02.pdf](http://www.rsu.edu.ru/wordpress/wp-content/uploads/2011/10/20mar_02.pdf)
2. Портфолио студента:  
[utgt73.ru/uploads/kubrakova/Portfolio\\_studentov.pdf](http://utgt73.ru/uploads/kubrakova/Portfolio_studentov.pdf)
3. Профессия Повар – видеофильм: <https://www.youtube.com>
4. Хакасские национальные блюда – видеофильм: <https://www.youtube.com>

### **Организация образовательного процесса**

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение

запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### ***Кадровое обеспечение образовательного процесса***

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области

профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>Знание:</b>            Психологии коллектива и руководства; психологических свойства личности,            роль в профессиональной деятельности; психологии труда и профессиональной деятельности основные правила профессиональной этики и приемы делового общения в коллективе; правил организации ведения деловых коммуникаций; основных норм и правил современного этикета; причин возникновения и способы разрешения конфликтных ситуаций; основ и особенностей делового общения;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.            Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов в поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.            Не менее 75% правильных ответов</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>            - письменного/устного опроса;            - тестирования;            - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>            В форме дифференцированного зачета в виде:            - письменных/устных ответов,            - тестирования.</p>
<p><b>Умения:</b>            создавать имидж, благотворно влияющий на профессиональную деятельность;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>- Адекватность,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>            - Защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;            - оценка заданий для внеаудиторной работы;</p>

<p>поддерживать дело в репутацию; давать психологическую характеристику личности ,владеть приемами делового общения и навыками культуры поведения; предотвращать устранять конфликтные ситуации в группах и коллективах; психологически грамотно строить беседу; предвидеть недовольство собеседника; манипулировать</p>	<p>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p>
<p>Направлением коммуникации; применять в устанавливать межличностные отношения в коммуникациях любого вида грамотно организовывать деловые коммуникации; соблюдать этические нормы поведения; использовать знания психологии и этики в профессиональной деятельности.</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

***Возможности использования программы в других ПООП***

*Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программ профессиональных модулей. Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар при освоении соответствующего вида профессиональной деятельности*