

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОДБ.16 «Введение в специальность»

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация -Специалист поварского и кондитерского дела

Срок обучения на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев

Рассмотрено на заседании

«Утверждаю»

ЦМК _____
дисциплин _____

заместитель директора по УР
ГБПОУ «КБТТК»
_____ О.В.Буздова.

Протокол № 5 от 17.01.2014г.

Председатель _____

Рабочая программа УД «Введение в специальность» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565.

Рабочая программа предназначена для преподавания учебной дисциплины общеобразовательного цикла очной формы обучения по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж».

Разработчик: Болиева Х.Л. -мастер производственного обучения ГБПОУ «КБТТК».

Рабочая программа соответствует требованиям к содержанию, структуре, оформлению.

Программа одобрена на заседании методического совета колледжа и рекомендована к использованию в учебном процессе.

СОДЕРЖАНИЕ

2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДБ.16 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина в структуре основной профессиональной образовательной программы входит в общеобразовательный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места
- различать квалификационные характеристики профессии Повар и Кондитера;
- разрабатывать реальную программу личных действий для достижения трудоустройства или продолжения получения образования и обеспечения собственной карьеры;
- формулировать жизненные цели и определять средства их достижения;
- использовать знания дисциплины «Введение в профессию» в процессе освоения содержания ППКРС и перспектив своей будущей профессии.
- производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- место профессии в социально-экономической сфере;
- профессиональную характеристику профессии;
- профессиональные качества будущего специалиста;
- требования к уровню подготовки квалифицированного рабочего в соответствии с ФГОС, профессиональным стандартом индустрии питания; виды деятельности повара, кондитера;
- требования, предъявляемые к повару;
- взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;
- назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;
- историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания.
- этапы развития общественного питания; перспективы развития общественного питания и его основные направления;

- роль повара, кондитера в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания.
- современные направления и тенденции в общественном питании;
- национальные особенности русской кухни;
- национальные особенности кухни народов мира.

Формируемые общие компетенции:

ОК1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК4. 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.

ОК6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК7. 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 иностранных языках.

ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

На основании протокола № 5 от 17.01.22г заседания ЦМК профессионально-технических дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

- осознающий себя гражданином и защитником великой страны
- проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
- соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с

деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

– готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

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

– способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.

– активно применяющий полученные знания на практике

– соответствия уровня сформированности личных качеств студентов уровню запроса работодателя

– креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.

– демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела

– развивающий творческие способности, способный креативно мыслить

– экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости

– Развивающий навыки сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. Умеющий не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.

– признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы, управляющий собственным профессиональным развитием.

– владеющий навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире

– готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося _39_ часов;

В том числе;

Аудиторной учебной работы обучающегося-39 часов;

Лекционная учебная работа-39 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<i>Максимальная учебная нагрузка (всего)</i>	39
<i>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</i>	39
<i>в том числе:</i>	
<i>практические занятия</i>	-
<i>Лекционные занятия</i>	37
<i>Дифференцированный зачет</i>	2

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДБ.16 «Введение в специальность»

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Объем час по урокам
1	2	3	4	
Тема 1. Специфика профессии и ее социальная значимость для общества	Содержание учебного материала	2		
	Введение. Цели и задачи учебной дисциплины. Содержание дисциплины и организации учебного процесса Общая характеристика профессии. Требования профессии к индивидуальным способностям специалиста.		3	1 1 1
Тема 2 Я и колледж			3	
	Традиции колледжа, общие интересы Формирование общих интересов Коллектив в условиях производства	2		1 1 1
Тема 3 Общественное питание – специфическая отрасль народного хозяйства и разновидность торговли	Процесс формирования общественного питания как отрасль народного хозяйства. Становление кулинарного образования на профессиональный уровень		9	1 1
	Развитие общественного питания в условиях рыночной экономике. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.			1 1

	<p>Современные направления и тенденции в общественном питании. SousVide. Низкотемпературная кухня.</p> <p>Технология Smokinggun. Теория цвета и композиции в кулинарии</p> <p>Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания.</p> <p>Правила трудовой дисциплины</p> <p>Охрана труда</p> <p>Условия труда. требования безопасности труда.</p> <p>Варианты трудоустройства по профессии осваиваемой в общеобразовательном учреждении.</p> <p>Документы, необходимые в ситуации трудоустройства: профессиональное резюме, автобиография, поисковое письмо работодателю. Основные правила их разработки и оформления.</p>			1
				1
				1
				1
				1
Тема 4 Введение в кулинарию и основы рационального питания	Содержание учебного материала		8	
	<p>О кулинарии профессиональной и «любительской».</p> <p>Исторические факты.</p> <p>.Пища и ее значение в жизни человека.</p> <p>Режим питания.</p> <p>Главные характеристики пищи.</p> <p>Химический состав пищи.</p> <p>Усвояемость пищи. Причины порчи пищевых продуктов.</p> <p>Пищевые отравления</p> <p>. Пищевые инфекции.</p>			1
				1
				1
				1
				1
				1
		2	8	
Тема 5. Кухня народов мира	<p>История и этапы развития традиций питания.</p> <p>Традиции потребления продуктов в Древнем Риме, В Средние века, в современном мире.</p>			1
				1

	<p>Основные тенденции развития современной организации питания: портативные обеды, Фаст-Фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы ит.д.</p> <p>Причины формирования национальных традиций и культур питания.</p> <p>Национальный репертуар блюд Славянских народов.</p> <p>Особенности формирования и развития кухни народов России.</p> <p>.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.</p> <p>Традиции питания в США. Национальные блюда, традиции.</p>			<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>
	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>2</p>	<p>6</p>	

Тема № 6. Национальные традиции и праздники. Культура застолья.	Культура застолья			<i>1</i>
	Национальные традиции.			<i>1</i>
	Столовые приборы, посуда аксессуары столов в прошлом и настоящем у разных народов.			<i>1</i>
	Особенности стилей застолья:(русский, французский, английский)			<i>1</i>
	.Национальные блюда и экзотические продукты питания разных кухонь мира.			<i>1</i>
Традиционная культура национального кабардинского и балкарского застолья и народов Кавказа.			<i>1</i>	
	Дифференцированный зачет	2	2	
	*			
	ВСЕГО:		39	

РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета общественных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

рабочие места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-методических материалов;

методические разработки уроков и практических занятий;

комплекты тестов.

Технические средства обучения: компьютер, видеопроектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., «Кулинария»: - учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016г.- 400 стр.
2. Голунова, Л.Е. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Зарубежной кухни» - сборник технологических нормативов, Санкт-Петербург, издательство «Профессия», 2014г., 776 стр.
3. Барагамян А.: Кухни народов мира. Полная серия (31 том) 2011г., 72с. в каждом томе.
4. Устав колледжа
5. Материалы музея колледжа
6. Усов В,В, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. - М.: ИРПО; ИЗД. центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

7. 1. Шатун Л.Г.Повар: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ.- Изд.10-е, стер.- Ростов н/Д:Феникс, 2013.-342, [1]с.- (Начальное профессиональное образование)
8. 2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования-2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.-176с.
9. 3. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф.образования-13-е изд.-М.: Издательский центр «Академия», 2015-432 с .

10. 4. Лазерсон Илья Скорая кулинарная помощь. Кухни народов мира. Книжная серия в 20 книг Автор: Илья Лазерсон Год издания: 2004 - 2005 Издательство: Центрполиграф 800с Издание не передавалось

Учебные пособия:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2011, 484 с.
2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2011, 272 с.
3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2013, 272 с.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2011, 480 с.
5. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2012, 296 с.
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2010, 170 с.
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5 издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2012, 416 с.

Дополнительные источники:

Интернет ресурсы:

www.o-urok.ru/prof_p.php

<http://profobrazovanie.com>

kuxarka.ru

Gotovim-Doma.Ru

Prigotovim.Org

Bonappetit.Com.Ua

Кухни Народов Мира

eda.ru

TVeda.ru

top-eda.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90÷100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70÷79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Вопросы к зачёту по предмету «Введение в специальность»

1. 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.
3. Требования профессии к личностным способностям специалиста. Медицинские противопоказания.
4. Профессиональные компетенции повара, кондитера. Риски профессии.
5. Информация о традициях колледжа
6. Традиции формирующие общие интересы.
7. Сплачивание коллектива.
8. Исторический процесс формирования общественного питания.
9. Становление кулинарного образования на профессиональный уровень.
10. Известные повара-кулинара мирового значения.
11. Влияние известных поваров - кулинаров России на развитие общественного питания,
12. Особенности отрасли, задачи, функции.
13. Развитие общественного питания в условиях рыночной экономики.
14. Этапы развития общественного питания.
15. Основы организации общественного питания.
16. Современные направления и тенденции в общественном питании. SousVide .Низкотемпературная кухня.

- 17.Технология Smokinggun. Теория цвета и композиции в кулинарии. Приготовление украшений, основываясь технике дегидрации.
18. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд
- 19.Организация рабочего места в зависимости от типа предприятия.
20. Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания.
- 21.Правила личной гигиены,
22. Санитарные правила
23. Правила трудовой дисциплины.
- 24.Охрана труда. Условия труда, требования безопасности труда.
- 25.Основные виды травматизма.
26. Основа работы повара –меню.
27. Нормы закладки продуктов. Расчет рецептуры.
28. Работа со сборником рецептов.
- 29.Социальная значимость профессии в обществе. Массовость и уникальность профессии.
- 30.Эффективное поведение на рынке труда.
- 31.Варианты трудоустройства по профессии.
- 32.Алгоритм принятия решения в ситуации предстоящего трудоустройства.
- 33.Методы формирования позитивного профессионального имиджа.
- 34 Самопрезентация личности, студент-повар как субъект учебно-профессиональной деятельности.
- 35.Способы поиска работы.
- 36.Документы, необходимые в ситуации трудоустройства: профессиональное резюме, автобиография, поисковое письмо работодателю.
37. Основные правила разработки и оформления резюме, .
- 38.Понятие «адаптация». Социальная, профессиональная, психологическая адаптация на рабочем месте.
39. Формы и способы адаптации. Умение произвести хорошее впечатление на работодателя и в коллективе в первые дни работы
40. Жизненные и профессиональные задачи, связанные с началом работы.
- 41.О кулинарии профессиональной и «любительской».
- 42.Пища и ее значение в жизни человека.
- 43.Понятие о рациональном питании. Режим питания.
- 44.Главная характеристика пищи. Составные части пищевых продуктов. Химический состав пищи.
45. Усвояемость пищи.
46. Причины порчи пищевых продуктов. Пищевые отравления и инфекции.
- 47.История и этапы развития традиций питания. Традиции потребления продуктов в Древнем Риме,
- 48.В Средние века, в современном мире. Синтез традиций и новаций в материальной культуре народов мира.
- 49.Основные тенденции развития современной организации питания: портативные обеды, Фаст-Фуды, макдональдсы, трансфер-автоматыи т.д.
- 50.Причины формирования национальных традиций и культур питания.
- 51.Национальный репертуар блюд Славянских народов.
- 52.Особенности формирования и развития кухни народов России.
- 53.Особенности кухни народов стран АТР (Китай, Япония, Корея, Индокитай), общие принципы формирования кулинарных обрядов приема и способов обработки продуктов.
- 54.Китайская кухня и ее влияние на развитие культуры питания народов Европы и Азии.

55. Национальные блюда и экзотические продукты питания: змеи, ласточкины гнезда, черви, акулы плавники, мясо собаки.
56. Использование приправ и пряностей-отличительная особенность культур питания народов Азии.
57. Продукты питания в Арабских странах и США. Кухни и традиции питания в Арабских странах (Египет, Алжир, Сирия, Ирак, Саудовская Аравия, Индия).
58. Традиции питания в США. Национальные блюда, традиции.
59. Национальные блюда приготовления кондитерских изделий и напитков.
60. Культура застолья и национальные традиции. От Древнего мира до наших дней.
61. Столовые приборы, посуда аксессуары столов в прошлом и настоящем у разных народов.
62. Культура застолья и их виды; дипломатические приемы, приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайные и кофейные столы, пикник, встреча нового года, свадьба.
63. Особенности стилей застолья:(русский, французский, английский)
64. Учебные проекты дипломатические приемы, приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайные и кофейные столы
65. Национальные блюда и экзотические продукты питания разных кухонь мира.
66. Культура застолья и национальные традиции.
67. Столовые приборы и аксессуары в прошлом и настоящим времени у разных народов.
68. Особенности стиля застолья(русский, французский, английский.)