Министерство общего и профессионального образования

Ростовской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области

«Ростовский – на – Дону железнодорожный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПОО. 03 «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ»**

Профессия: 43.01.09 «Повар, кондитер»

г. Ростов – на – Дону

2019г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. № 1569.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «Ростовский железнодорожный техникум»

Разработчики:

Баталина В.А., преподаватель высшей категории ГБПОУ РО «РЖТ»

рассмотрена на заседании методической комиссии

протокол № \_\_\_\_от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г.

председатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Баталина В.А.

# «Утверждаю»

Заместитель директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Рябова О.Б.

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 3 |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 7 |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 9 |

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1 Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09. «Повар, кондитер».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл - профильные учебные дисциплины, предлагаемые учебным заведением. Шифр ПОО.03

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

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

• выполнять планирование и распределение рабочего времени;

• представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места

• 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***:*

* виды деятельности повара, кондитера;
* профессиональные качества будущего специалиста;
* 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.
* перспективы развития общественного питания и его основные направления.
* историю развития русской кухни;
* современные направления, используемые в кулинарии.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

всего 36 часа;

в том числе: лабораторно-практических занятий 10 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **36** |
| в том числе: |  |
|  |  |
| Практические работы | 10 |
| Контрольная работа | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **-** |
|  |  |
|  |  |
| **Итоговая аттестация в форме *зачета*** | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1.**  Особенности профессии.  Профессиональное  самоопределение  и карьера. | Содержание учебного материала | **5** |  |
| 1.Общественное питание: понятие, современное состояние и перспективы развития.  2.Значение выбранной профессии в жизнедеятельности человека. Виды и формы получения профессионального образования. Планирование профессиональной карьеры.  3. Персонал предприятий питания. Функциональные обязанности и квалификационные характеристики и  4.Функции и виды деятельности специалиста в общественном питании. Основные должностные обязанности.  Социальная ответственность. | 1 | **2** |
| **Практическая работа** **1**  Составление перечня профессиональных требований, предъявляемых к повару и кондитеру. | 1 | **2** |
| **Тема 2.**  Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства. | Содержание учебного материала | **10** |  |
| 1.Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства.  2.Становление кулинарного образования на профессиональный уровень.  3.Ознакомление с историей кулинарии.  4.Влияние известных поваров и кондитеров на развитие общественного питания, внесших значительный вклад в развитие мировой кухни.  5.Лучшие повара мира.  6.Лучшие повара Ростова.  7.Повара-ветераны Ростова. 8.Награда Мишлен и ее обладатели.  9.Региональный знак качества Ростовской области «Сделано-на-Дону». Предприятия питания, отмечанные брендом. | 1  1  1 | **2** |
| **Практическая работа 2**  Ознакомление с биографией известных поваров. | **1** | **2** |
| **Тема 3.**  Особенности национальной кухни. | Содержание учебного материала | **5** |
| 1.Этапы развития русской кухни.  2.Этапы развития региональной кухни(локальной кухни).  3.Влияние постов на кухни.  4.Влияние религиозных праздников на кухни. | 1  1  1 | **2** |
| **Практическая работа 3**  Ознакомление с национальными особенностями блюд локальной кухни.  **Практическая работа 4**  Ознакомление с национальными особенностями блюд локальной кухни. | **2**  **1**  **1** | **2** |
| **Тема 4.**  Современные направления и тенденции в общественном питании. | Содержание учебного материала | **16** |  |
| 1.Инновационные виды оборудования.  2.Молекулярная кухня. Оборудование для молекулярной кухни.  3.Технологии Cook & Serve и Cook & Chill.  4.Технологии Стефан-гриль и установка вакуумного маринования Cookvac.  5.Технология Sous-vide.  6.Пакодженинг (льдомиксинг). Термомиксинг. Аромадистиляция.  7.Способы приготовления и подачи кулинарной продукции в стиле “Фьюжн”.  Оформление и украшение блюд. Современные требования дизайну блюд.  8.Пути повышения профессионального мастерства (World skills), посещение образовательной площадки HoReCa Don,мастер-классов в Scool HoReCa,чемпионатов Chef a la Russe,чемпионатов молодых кулинаров “Пир”, “Кулинарный Олимп“, “Сладкий Май“. |  | **2** |
| **Практическая работа 5**  Приготовление украшений.  **Практическая работа 6**  Встреча и проведения мастер-классов с успешными выпускниками техникума | **2**  **4** |  |
|  | **9.Контрольная работа** | **1** |
|  | **10.Зачет** | **1** |
| **Всего** | | **60** |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых нормативных актов, учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Учебник З.П. Матюхитна «Товароведение пищевых продуктов» - М.; «Академия», 2016.
2. Учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - М.; «Академия», 2016.
3. Учебник Н.А. Анфимова «Кулинария» - М.; «Академия», 2016.
4. Учебник З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» - М.; «Академия», 2016.
5. Учебное пособие М.М. Амренова «ПОВАР. Практическ6.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания –СПБ; Профи – информ, 2016.
7. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства – К. «Издательство А.С.К.».

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд – М.: Цитадель – трейд, Рипол КЛАССИК, ИКТЦ – Лада, 2016.
2. В. Шальникова «Миллион меню традиционной русской кухни» - Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2016.
3. И.Розенберг «Миллион меню. Волшебство мировой кулинарии» - Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2016.
4. Диск СD «Повар-кондитер» обучающая система. НПК «Генезис знания», . Министерство труда и социального развития Российской Федерации.
5. Диск СD «Повар-кондитер» обучающая система. (Холодные блюда, закуски, соусы, первые блюда). Министерство труда и социального развития Российской Федерации. Федеральное Государственное унитарное предприятие». Республиканская консультационно-внедренческая фирма «Труд».
6. Учебник Е.А. Богатырёва «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» теоретические основы профессиональной деятельности - М.; «Академия», 2016.
7. С.Б. Жабина «Маркетинг продукции услуг» (общественное питание) – М.; «Академия», 2016.
8. М.И. Ботов «Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания». М.; 2016.
9. В.П. Кирпичников «Тепловое оборудование предприятий общественного питания». М.; 2011.
10. В.Ф. Кащенко «Оборудование предприятий общественного питания» М.: Альфа - М; ИНФА – М, 2016.
11. К.Я. Гайворонский «Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли» М.: ИД «Форум»: Инфра – М. 2016.

Интернет-ресурсы

1. www.culina-russia.ru - Сайт журнала «Питание и общество».
2. [www.ofsetpodolsk.ru](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.ofsetpodolsk.ru) - Сайт журнала «Про кухню».
3. povara.ru.>news - Новости кулинарии.
4. kedem.ru.>links/Indet.html - Ежедневный интернет журнал «Кулинарный Эдем».
5. Cookinq.ru. - Новости кулинарного мира.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:  - Выполнять планирование и распределение рабочего времени  -Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места ;  -Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  -Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  В результате изучения дисциплины обучающийся должен **знать**:  -Виды деятельности повара, кондитера  Профессиональные качества будущего специалиста  -Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;  -Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности  -Историю и перспективы развития общественного питания.  -Историю и развитие русской кухни | Формы контроля и обучения:  Практический контроль педагога в форме оценки выполнения практических заданий.  Текущий контроль в форме оценки устных ответов  Текущий контроль в форме проверки индивидуальных заданий, оценка устных ответов.  Текущий контроль в форме беседы  Текущий контроль в форме оценки устных ответов  Текущий контроль в форме оценки устных ответов  Текущий контроль в форме беседы  Контроль педагога в форме оценки, рефератов, сообщений, докладов  Контроль педагога в форме оценки, рефератов, сообщений, докладов, презентаций  Текущий контроль в форме оценки устных ответов |