

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южно-Уральский государственный колледж»  
Кыштымский филиал

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель Кыштымского филиала

\_\_\_\_\_ / М. Л. Еремина

«07» июня 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ООД. 17 Введение в профессию**

для профессии

среднего

профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования. Профиль профессионального образования – естественно-научный.

Организация-разработчик рабочей программы: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский государственный колледж», Кыштымский филиал

Разработчики:

Хусаинова Надежда Александровна, преподаватель

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК ООД

Протокол № 10 от «05» июня 2023 г.

Председатель ПЦК: \_\_\_\_\_/Хусаинова Н.А./

АННОТАЦИЯ  
программы общеобразовательной учебной дисциплины  
(естественно-научный профиль)

**Дисциплина ООД. 17 Введение в профессию**

**Рабочая программа учебной дисциплины** является частью образовательной программы (далее - ОП) по профессии среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Профиль профессионального образования естественнонаучный.

**Программа включает в себя:**

- общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины
- структура и содержание общеобразовательной дисциплины
- условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

**Объём образовательной учебной нагрузки обучающегося** - 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, теоретическая подготовка 54 часа, в том числе в форме практической подготовки 24 часа, лабораторные (практические) занятия 18 часов, в том числе в форме практической подготовки 18 часов, самостоятельной аудиторной работы обучающегося - часов, консультации – часов, экзамен - часов.

**Форма промежуточной аттестации** — комплексный зачет.

**Наименование разделов дисциплины:**

Тема 1. Специфика профессии и ее социальная значимость для общества.

Тема 2. Я и колледж.

Тема 3. Введение в кулинарию и основы рационального питания.

Тема 4. Общественное питание – специфическая отрасль народного хозяйства и разновидность торговли.

Тема 5. Кухня народов мира.

Тема 6. Национальные традиции и праздники. Культура застолья.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины	5
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	15
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	20
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	22

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. Общеобразовательная дисциплина «ООД.17 Введение в профессию» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемой на базе основного общего образования.

Программа разработана на основании требований ФГОС среднего общего образования. На изучение дисциплины «ООД.17 Введение в профессию» на базовом уровне отводится 72 часа.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи дисциплины:

Особое значение предмет имеет при формировании и развитии общих компетенций

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины «ООД. 17 Введение в профессию»

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие <sup>1</sup>	Дисциплинарные <sup>2</sup>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности профессионального мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной профессиональной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять профессиональную деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о профессиональной характеристике профессии;</li> <li>- сформировать представления о видах питания, правилах приема пищи; сочетания пищевых продуктов;</li> <li>- владение основными способами вырабатывать навыки организации рабочего места;</li> <li>- знать меры профилактики различных заболеваний</li> </ul>
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявить нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии;</li> <li>- знать о способах поведения в цифровой среде;</li> <li>- уметь применять на практике полученные знания;</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила адаптации, охраны труда;</li> <li>- основные факторы риска при различных заболеваниях;</li> <li>- современные направления и тенденции в общественном питании</li> </ul>

	<p>коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p> <p>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>- давать оценку новым ситуациям;</p> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p>	<p>- сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;</p> <p>- владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;</p> <p>- сформировать представления о роли России в современном мире;</p> <p>- сформировать представления о современных направлениях и тенденциях в общественном питании;</p> <p>- знать национальные особенности кухни народов мира.</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской,</p>	<p>- знать основы безопасного, конструктивного общения,</p> <p>- уметь различать опасные явления в</p>

	<p>проектной и социальной деятельности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  б) совместная деятельность:  - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;  - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;  - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным  Овладение универсальными регулятивными действиями:  г) принятие себя и других людей:  - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;  - признавать свое право и право других людей на ошибки;  - развивать способность понимать мир с позиции другого человека</p>	<p>социальном взаимодействии, в том числе криминального характера;  - уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им  - знать о взаимодействии и представлении родственных профессий и специальностей;  - уметь принимать решения в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания;</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,</p>	<p>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;  - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания,</p>	<p>- сформировать представления о ценности безопасного поведения в требованиях к уровню подготовки квалифицированного рабочего в соответствии с ФГОС, профессиональным стандартом индустрии питания;  - знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном</p>



<p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> </ul> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и</p>	<p>поведении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основы безопасного, конструктивного общения, уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;</li> <li>- сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;</li> <li>- сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;</li> <li>- знать основы государственной политики в области защиты населения и территорий от</li> </ul>
---	---	--

	<p>универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	<p>чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформировать представления о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности</li> </ul>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- сформировать представления о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знать правила безопасного поведения на транспорте, уметь применять их на практике, знать о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;</li> <li>- знать о способах безопасного поведения в природной среде; уметь применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного</li> </ul>

		<p>характера; сформировать представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основы пожарной безопасности; уметь применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности</li> </ul>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</li> <li>- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> <li>- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</li> <li>- оценивать приобретенный опыт;</li> <li>- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень</li> </ul>	
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами.</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- освоение знания устройства и принципов действия приборов и других технических средств, используемых в приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья;</li> <li>- знать порядок действий в соответствии с инструкциями и регламентами.</li> </ul>
<p>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.</p>	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к активной деятельности технологической направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять подготовку рабочего места, оборудования, сырья, для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- владение основными способами предупреждения опасных ситуаций во время приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- знать порядок действий при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</li> </ul>

		ассортимента;
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к активной деятельности технологической направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять подготовку рабочего места, оборудования, сырья, для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности для приготовления для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- владение основными способами предупреждения опасных ситуаций во время приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- знать порядок действий при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.;</li> </ul>
<p>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.</p>	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к активной деятельности технологической направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять подготовку рабочего места, оборудования, сырья, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- владение основными способами предупреждения опасных ситуаций во время приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- знать порядок действий при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями и</li> </ul>

		регламентами.
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к активной деятельности технологической направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять подготовку рабочего места, кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности кондитера;</li> <li>- выбор оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях во время работы кондитера, оборудования, инвентаря, в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- владение основными способами предупреждения опасных ситуаций во время работы кондитера, оборудования, инвентаря, в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- знать порядок действий при работе кондитера с оборудованием, инвентарем, кондитерским сырьем, исходными материалами в работе в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> </ul>

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
Объем образовательной программы	<b>72</b>
Основное содержание	<b>72</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	52
практические занятия	18
лабораторные занятия	-
контрольные работы	-
практическая подготовка	42
Промежуточная аттестация - комплексный зачет	<b>2</b>

## 2.2 Тематический план и содержание дисциплины ООД.17 Введение в профессию

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
<b>Тема 1. Специфика профессии и ее социальная значимость для общества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01 – ОК 07, ОК10 ПК 1.1- 2.2, ПК 3.1 - 3.2, ПК 4.1 - 4.2, ПК 5.1 - 5.2.
	Цели и задачи учебного предмета. Содержание дисциплины и организация учебного процесса. Связь дисциплины с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов. Значение учебного предмета в профессиональной подготовке специалистов общественного питания.	2	
	Повар как личность и профессионал. Общая характеристика профессии. История возникновения профессии Повар, кондитер. Содержание труда, предмет и средства труда.	2	
	Требования профессии к индивидуальным способностям специалиста. Требования профессии к личностным способностям специалиста. Профессиональные компетенции повара, кондитера.	2	
	<b>Практическое занятие</b> Требования профессии к индивидуальным и личностным способностям специалиста. Медицинские противопоказания и риски профессии	2	
	Практическая подготовка	6	
<b>Тема 2. Я и колледж</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 – ОК 07
	Информация о традициях колледжа. Традиции, которые не только формируют общие интересы, придают определенную прочность жизнедеятельности образовательной организации, но и придают ей, то особое, неповторимое, что отличает ее от других и тем самым сплачивает коллектив, обогащая его жизнь.	2	
	<b>Практические занятия</b> Анкета «Правильно ли я выбрал профессию»	2	
	Практическая подготовка	2	
<b>Тема 3. Введение в кулинарию и основы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01 – ОК 07, ОК10 ПК 1.1- 2.2, ПК 3.1 - 3.2, ПК 4.1 - 4.2,
	О кулинарии профессиональной и «любительской». Исторические факты.	2	
	Пища и ее значение в жизни человека. Понятие о рациональном питании. Режим питания	2	



рационального питания	Главные характеристики пищи. Составные части пищевых продуктов. Химический состав пищи	2	ПК 5.1 - 5.2.
	Усвояемость пищи. Причины порчи пищевых продуктов. Пищевые отравления и инфекции.	2	
	<b>Практические занятия</b>	-	
	Практическая подготовка	4	
Тема 4. Общественное питание – специфическая отрасль народного хозяйства и разновидность торговли	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>24</b>	ОК 01 – ОК 07, ОК10 ПК 1.1- 2.2, ПК 3.1 - 3.2, ПК 4.1 - 4.2, ПК 5.1 - 5.2.
	Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства. Становление кулинарного образования на профессиональный уровень.	2	
	Знакомство с биографией известных поваров-кулинаров мирового значения. Влияние известных поваров - кулинаров России на развитие общественного питания, внёсших значительный вклад в развитие мировой кухни	2	
	Особенности отрасли, задачи, функции. Особенностью общественного питания является выполнение специфических функций производства, реализации и организации потребления продукции.	2	
	Развитие общественного питания в условиях рыночной экономики. Этапы развития общественного питания. Основы организации общественного питания.	2	
	Современные направления и тенденции в общественном питании. SousVide. Низкотемпературная кухня. Технология Smokinggun.	2	
	Теория цвета и композиции в кулинарии. Приготовление украшений, основываясь технике дегидратации. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд	2	
	Охрана труда. Условия труда, требования безопасности труда. Основные виды травматизма. Основа работы повара – меню. Нормы закладки продуктов. Расчет рецептуры. Работа со сборником рецептов.	2	
	Социальная значимость профессии в обществе. Массовость и уникальность профессии. Эффективное поведение на рынке труда. Возможные варианты трудоустройства по профессии, осваиваемой в образовательном учреждении.	2	
	Понятие «адаптация». Социальная, профессиональная, психологическая адаптация на рабочем месте. Формы и способы адаптации. Умение произвести хорошее впечатление на работодателя и в коллективе в первые дни работы. Новые жизненные и профессиональные задачи, связанные с началом работы.	2	
	<b>Практические занятия</b>		

	Организация рабочего места в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполнения операций. Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания. Знание работниками общественного питания правил личной гигиены, обязательных санитарных правил, а также средств предотвращения пищевых отравлений. Правила трудовой дисциплины.	2	
	Алгоритм принятия решения в ситуации предстоящего трудоустройства. Методы формирования позитивного профессионального имиджа. Самопрезентация личности, студент-повар как субъект учебно-профессиональной деятельности.	2	
	Способы поиска работы. Документы, необходимые в ситуации трудоустройства: профессиональное резюме, автобиография, поисковое письмо работодателю. Основные правила их разработки и оформления.	2	
	Практическая подготовка	12	
<b>Тема 5. Кухня народов мира.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 01 – ОК 07, ОК10 ПК 1.1- 2.2, ПК 3.1 - 3.2, ПК 4.1 - 4.2, ПК 5.1 - 5.2.
	История и этапы развития традиций питания. Традиции потребления продуктов в Древнем Риме, в Средние века, в современном мире. Синтез традиций и новаций в материальной культуре народов мира.	2	
	Основные тенденции развития современной организации питания: портативные обеды, Фаст-Фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы ит.д.	2	
	Причины формирования национальных традиций и культур питания.	2	
	<b>Практическое занятие</b> 1. Влияние мировых религий на формирование и становление традиций культур питания. 2. Особенности формирования и развития кухни народов России. Национальные блюда приготовления кондитерских изделий и напитков составление технологических карт	4	
	Практическая подготовка	6	
<b>Тема 6. Национальные традиции и праздники. Культура застолья.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	ОК 01 – ОК 07, ОК10 ПК 1.1- 2.2, ПК 3.1 - 3.2, ПК 4.1 - 4.2,
	Культура застолья и национальные традиции. От Древнего мира до наших дней.	2	
	Национальные блюда и экзотические продукты питания разных кухонь мира.	2	
	Культура застолья и их виды; дипломатические приемы, приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайные и кофейные столы, пикник, встреча нового года, свадьба	2	

	Столовые приборы и аксессуары в прошлом и настоящем времени у разных народов	2
	Особенности стиля застолья (русский, французский, английский).	2
	Профессиональный стандарт индустрии питания. Требования рынка труда к уровню профессиональной подготовки.	2
	<b>Практические занятия</b>	4
	Виды (дипломатические приемы, приемы, банкеты, фуршеты..	2
	Сервировка столов	2
	Практическая подготовка	12
Промежуточная аттестация: комплексный зачет		2
	Всего	<b>72</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета, наличие лаборатории и мастерских не предполагает.

Эффективность преподавания дисциплины зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

- компьютер, принтер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплекты учебно-методической документации;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;

#### **3. 2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **1. Основная литература:**

1. Тамахина, А. Я. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум: учебное пособие / А. Я. Тамахина, Э. В. Бесланеев. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-1689-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211835> (дата обращения: 18.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для аспирантов : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-3334-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/213167> (дата обращения: 18.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Гунькин, В. А. Научные основы инновационных технологий производства пищевой продукции : учебное пособие / В. А. Гунькин, Г. М. Сусянок. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 140 с. — ISBN 978-5-6046938-4-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183483> (дата обращения: 18.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург :

Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206126> (дата обращения: 18.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### Дополнительная литература:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организации рабочего места, учебник, 2018
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания, учебник, 2018
3. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания, 2016
4. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли, учебное пособие, 2018
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания, учебник, 2017
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник 2017
7. Богушева В.И. Технология приготовления пищи, учебное пособие, 2015
8. Сборник технических нормативов- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. Ред. М.П. Могильного, 2017
9. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под.ред М.П. Могильного.- М.: ДеЛи принт, 2013
10. Харченко Н.Э Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учебное пособие, 2017
11. Лабзина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. СПб., ГИОРД., 2014

#### Интернет-ресурсы:

1. Облачная платформа отображения верифицированного цифрового образовательного контента и сервисов АО «Издательство Просвещение». Режим доступа: <https://educont.ru/>
2. Электронно-библиотечная система «Лань». Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
3. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>, свободный.
4. Бесплатная электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://window.edu.ru>, свободный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

<b>Общая/профессиональная компетенция</b>	<b>Раздел/Тема</b>	<b>Тип оценочных мероприятий</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Т 1, Темы:1.6; Т 4, Темы:4.4; Т 1 П-о/с <sup>3</sup> , Т 2 П-о/с, Т 3 П-о/с	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Фронтальный опрос;</li> <li>- Графический диктант;</li> <li>- Защита алгоритма оказания первой помощи;</li> <li>- Защита презентаций;</li> <li>- Тестирование;</li> <li>- Тест-задание;</li> <li>- Выполнение заданий на зачете</li> </ul>
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6; Темы:3.1,3.2,3.4,3.5,3.6; Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6; П-о/с, П-о/с, П-о/с, П-о/с, П-о/с	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой	Темы: 3.2; Темы: 4.2;	

грамотности в различных жизненных ситуациях		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6 Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6; Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7 Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6; П-о/с, П-о/с, П-о/с, П-о/с, П-о/с	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Темы:1.1,1.3,1.4,1.5,1.6 Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6; Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7 Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5; П-о/с, П-о/с, П-о/с, П-о/с, П-о/с	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6; П-о/с, П-о/с, П-о/с, П-о/с, П-о/с	
ОК 08. Использовать	Темы:1.1;	

<p>средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Темы:3.1,3.3, 3.4,3.5,3.6; Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7 Темы:5.3,5.4,5.5,5.6; П-о/с, П-о/с, П-о/с, П-о/с, П-о/с</p>	
<p>ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.</p>	<p>Т. 1 П-о/с, Т. 2 П-о/с, Т. 3 П-о/с, Т. 4 П-о/с, Т. 5 П-о/с Т. 6 П-о/с</p>	