

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

Рассмотрено:
на заседании ЦК
Протокол № 9
от « 06 » 07 20 19 г.

Утверждаю:
Директор С.А. Дрягилева
от « 07 » 07 20 19 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
УД.1 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ:
ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПРОФЕССИОНАЛА
по основной образовательной программе среднего
профессионального образования по программе подготовки
специалистов среднего звена
(естественнонаучный профиль)

Реж, 2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы, рекомендованной Федеральным институтом развития образования (ФГАУ «ФИРО»), 2015 г. и в соответствии с ФГОС СПО по специальности (профессии) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

Разработчик: Хамидуллина Равида Анваровна, преподаватель, первая квалификационная категория

Рекомендована экспертной группой ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

Протокол № 8 от «04» 02 20 19 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС подготовке специалистов среднего звена 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки по профессиям «Повар, кондитер» для слушателей, имеющих среднее полное общее или профессиональное образование и опыт работы на предприятиях индустрии питания, а также по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» для студентов, имеющих основное общее или среднее (полное) общее образование без опыта работы.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Курс «Введение в специальность» входит в общеобразовательный цикл и рекомендован для изучения на 1 курсе на базе основного общего и среднего (полного) общего образования.

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

В результате освоения курса обучающийся должен уметь:

- организовать рабочее место в соответствии с требованиями;
 - производить первичную обработку, простую и декоративную нарезку традиционных видов овощей и плодов;
 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для выполнения профессиональной деятельности;
 - выполнять рабочие приемы с корнетиком;
 - работать в коллективе и команде;
- эффективно общаться с коллегами.

В результате освоения курса обучающийся должен понимать:

- сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

В результате освоения курса обучающийся должен знать:

- технику обработки, простой и декоративной нарезки традиционных видов овощей и плодов;

- технологию приготовления белковой (рисовальной массы).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 39 часов, в том числе

практические работы обучающегося – 35 часов;

самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>51</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>39</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<i>35</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>12</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<i>Указываются другие виды самостоятельной работы при их наличии (реферат, расчетно-графическая работа, домашняя работа и т.п.).</i>	-
<i>Итоговая аттестация в форме (контрольная практическая работа)</i>	

2.2. Тематический план и содержание курса «Введение в специальность»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Введение.			4	1
Тема 1.1. История профессий повар и кондитер.	Содержание учебного материала		2	
	1	История профессии повар, основные понятия. История профессии кондитер, профессиональная терминология.		**
	Лабораторные работы			1
	Практические занятия		-	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся студентов: - оформить презентацию по профессиям		2	
Тема 1.2. История развития общественного питания.	Содержание учебного материала		2	
	1	Основные факты в развитии общественного питания. Экскурсия на базовую столовую.		**
	Лабораторные работы:		-	1
	Практические занятия		-	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся студентов: - оформить по итогам экскурсии буклет		2	
Раздел 2. Техника карвинга.			35	
Тема 2.1. Украшения из citrusовых плодов.	Содержание учебного материала		-	
				**
	Лабораторные работы:		-	1
	Практические занятия:		4	

	1. Технология выполнения украшений из цитрусовых плодов: спираль, веер, корзиночки, их использование в декоре блюд (показ приемов преподавателем) 2. Выполнение обучающимися украшений из цитрусовых плодов		
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся студентов: - закрепить навыки выполнения украшений из цитрусовых плодов, полученные на практическом занятии	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
			1	
Тема 2.2. Украшения из яблок и груш.	Содержание учебного материала	-		
				**
	Лабораторные работы:	-		1
	Практические занятия: 1. Технология выполнения украшений из яблок и груш: веер, лебедь, башенка и листик, их использование в декоре блюд (показ приемов преподавателем) 2. Выполнение обучающимися украшений из яблок и груш	4		
	Контрольные работы	-		
	Самостоятельная работа обучающихся студентов: закрепить навыки выполнения украшений из фруктов, полученные на практическом занятии	1		
Тема 2.3. Нарезка корнеплодов.	Содержание учебного материала	-		
				**
	Лабораторные работы:			1

	<p>Практические занятия:</p> <p>1.Технология выполнения простых форм нарезки и украшений из корнеплодов (моркови, свеклы, редиса) и их использование в декоре блюд (показ приемов преподавателем)</p> <p>2.Выполнение обучающимися простых форм нарезки и украшений из корнеплодов</p>	6	
	Контрольные работы	-	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся студентов:</p> <p>- закрепить навыки нарезки корнеплодов и оформить результат в форме таблицы</p>	1	
Тема 2.4. Нарезка картофеля.	Содержание учебного материала	-	
	Лабораторные работы:	-	1
	<p>Практические занятия:</p> <p>1.Технология выполнения простых форм нарезки и украшений из картофеля при использовании различных приспособлений и их использование в декоре блюд (показ приемов преподавателем)</p> <p>2. Выполнение обучающимися простых форм нарезки и украшений из картофеля</p>	6	
	Контрольные работы	-	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся студентов:</p> <p>- закрепить навыки нарезки картофеля и оформить результат в форме таблицы</p>	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
				1
Тема 2.5. Украшения из репчатого лука и яиц.	Содержание учебного материала		-	**
				1
	Лабораторные работы:		-	1
	Практические занятия: 1.Технология выполнения украшений из репчатого лука, яиц и их использование в декоре блюд (показ приемов преподавателем) 2.Выполнение обучающимися украшений из репчатого лука и яиц		4	
	Контрольные работы		-	
Самостоятельная работа обучающихся студентов:		-		
Тема 2.6. Украшения из плодовых овощей.	Содержание учебного материала		-	**
				1
	Лабораторные работы:		-	1
	Практические занятия: 1.Технология выполнения украшений из плодовых овощей (помидор, огурцов, кабачков) и их использование в декоре блюд (показ приемов преподавателем) 2. Выполнение обучающимися украшений из плодовых овощей		5	
	Контрольные работы		-	
Самостоятельная работа обучающихся студентов: - закрепить навыки выполнения украшений из разных видов овощей и составить из них композицию, результат снять на фото		2		
Раздел 3. Украшения из глазури.			10	
Тем 3.1. Глазурь сырцовая для украшения кондитерских изделий.	Содержание учебного материала		2	**
	1	Способы приготовления глазури сырцовой. Украшения из глазури (показ преподавателя приемов работы с корнетиком)		1
	Лабораторные работы			

	Практические занятия: Приготовление обучающимися сырцовой глазури для украшения изделий и освоение приемов работы с корнетиком.	6	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся студентов: - закрепить приемы работы с корнетиком	2	
	Примерная тематика курсовой работы (проекта) <i>(если предусмотрены)</i>		
		-	
	Всего:	51	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины производится в учебных кабинетах:

«Оборудование кулинарного и кондитерского производства»;

«Информационного кабинета»;

лаборатории «Учебный кулинарный и кондитерский цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места для обучающихся;
- доска;
- шкафы для книг, методических и дидактических материалов.

Технические средства обучения информационного кабинета:

1. ПК с лицензионным программным обеспечением;
2. экран и мультимедийная установка;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

I. Холодильное оборудование

1. Шкаф холодильный бытовой

II. Немеханическое оборудование

1. Стеллажи, размеры 600х400
2. Моечные ванны
3. Столы производственные с бортом, полка решетка из нержавеющей стали, размеры 800х600х860

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест обучающихся во время прохождения практических работ:

I. Немеханическое оборудование

1. Столы производственные с бортом, полка решетка из нержавеющей стали, размеры 800х600х860

I. **3.2. Информационное обеспечение** Кухонный инвентарь и приспособления:

- 1.Разделочные доски
- 2.Миска эмалированная 18см
- 3.Нож поварской 25см
- 4.Гребенки с гофрированной поверхностью
- 5.Гастроемкости из нерж.
- 6.Мини набор для карвинга
- 7.Ножи универсальные
- 8.Желобковый нож
- 9.Миска эмалированная 28см
- 10.Венчик прутковый

обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Анфимова Н. А. Кулинария - 10изд. - М.: Издательский центр Академия, 2015- 400с. /Электронная версия/.
2. Васюкова А.Т. Справочник повара - 2 изд. М.: Издательско - торговая корпорация Дашков и К°, 2016 - 496с. /Электронная версия/.
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания-12 изд. М.: Издательский цент Академия. 2014 - 320с. /Электронная версия/.
4. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов - 7 изд. - М.: Издательский центр Академия, 2016-336с. /Электронная версия/.
5. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии - 3 изд. - М.: Издательский центр Академия, 2015-184 с. /Электронная версия/.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания -12 изд. - М.: Академия, 2014 - 432с. /Электронная версия/.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также во время беседы со студентами.

<p>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p><i>В результате освоения курса обучающийся должен уметь:</i></p>	
<p>- организовать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения задания;</p>	<p><i>Наблюдение за процессом организации рабочего места при выполнении практической работы.</i></p> <p><i>Обсуждение результатов выполненной работы на занятии.</i></p>
<p>- производить первичную обработку, простую и декоративную нарезку, формовку традиционных видов овощей и плодов</p>	<p><i>Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству при выполнении задания.</i></p> <p><i>Визуальная оценка качества обработки, нарезки и формовки овощей и плодов.</i></p> <p><i>Обсуждение результатов выполненной работы на занятии.</i></p>
<p>- выполнять декорирование из корнетика;</p>	<p><i>Наблюдение за процессом организации рабочего места при выполнении практической работы.</i></p>
<p>- работать в коллективе и команде и эффективно общаться с коллегами</p>	<p><i>Наблюдение в процессе выполнения практической работы. Организация взаимопроверки выполнения задания в бригаде. Обсуждение результатов выполнения работы на занятии.</i></p>
<p>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для выполнения обработки и нарезки традиционных видов овощей и плодов;</p>	<p><i>Наблюдение за процессом организации рабочего места при выполнении практической работы.</i></p>

<i>В результате освоения курса обучающийся должен знать:</i>	
- знание техники обработки, простой и декоративной нарезки традиционных видов овощей и плодов;	<i>Проведение устного опроса. Выполнение практической работы.</i>
- знание технологии приготовления белковой (рисовальной массы)	<i>Проведение устного опроса. Выполнение практической работы.</i>