

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**УП.03 Введение в профессию**

образовательной программы среднего профессионального образования программа  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар-кондитер

Форма обучения очная

Срок освоения ОПСПО ППКРС: 3 года 10 месяцев на базе  
основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:  
естественнонаучный

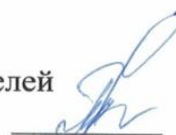
Зима, 2023 г.

Рабочая программа учебного предмета **УП.03 Введение в профессию** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования – далее ФГОС СПО (Приказ №1569 от 09.12.2016 г.), подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий/специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**.

**Разработчик:** Красилова Анастасия Александровна преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ ИО «Зиминский железнодорожный техникум»

Согласовано:

Руководитель методической комиссии преподавателей  
общеобразовательных дисциплин: Сивухина Т.С.



Протокол № 9 от «25» мая 2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	Ошибка! Закладка не определена.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА.....	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА.....	10

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## УП.03 Введение в профессию

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета **УП.03 Введение в профессию** предназначена для изучения профессии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих **43.01.09 по профессии Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**.

**1.2. Место предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** предмет УП.03 Введение в профессию входит в подраздел дополнительные учебные предметы, курсы предлагаемые образовательной организацией.

**1.3. Цели предмета - требования к результатам освоения предмета:** сформировать у обучающихся теоретические знания о профессии Повар, кондитер, освоить соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Учебный предмет носит вводный (ознакомительный) характер. Необходимость в ней объясняется тем, что прежде чем приступить к изучению профессиональных модулей, обучающийся должен получить изначальное представление о содержании профессии, основных сферах и направлениях деятельности, требованиях, предъявляемых к выпускнику, профессиональных качествах и других сторонах профессии. Знание указанных вопросов позволит студентам лучше освоить учебные дисциплины, предусмотренные учебным планом для освоения профессии.

В результате освоения учебного предмета УП.03 Введение в профессию обучающийся должен **уметь:**

- выполнять анализ ситуации,
- принимать ответственные решения,
- определять методы решения профессиональных задач,
- планировать деятельность,
- оценивать результаты деятельности,
- осуществлять поиск информации,
- извлекать и обрабатывать информацию,
- обработка информации,
- работать в команде (группе),
- обладать устной коммуникацией (монолог)
- воспринимать содержание информации в процессе устной коммуникации, письменной коммуникацией.

В результате освоения учебного предмета УП.03 Введение в профессию обучающийся должен **знать:**

- сущность и социальную значимость своей будущей профессии,
- оценки социальной значимости своей будущей профессии,
- типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией).

В результате освоения учебного предмета УП.03 Введение в профессию у выпускника должны быть сформированы следующие общие компетенции:

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.

В результате освоения учебного предмета УП.03 Введение в профессию у выпускника должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции:

ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.1 для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

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.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы предмета:**

объем учебной нагрузки студента 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 36 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы для профессии:

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
лекции	16
практические занятия	20
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебного предмета УП.03 Введение в профессию 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Наименование разделов	Тема и содержание учебного материала, лабораторные занятия и практические занятия.	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4	5
1,2	Раздел 1. Введение в профессию.	<b>Знакомство с профессией.</b> Содержание учебного материала: 1. Назначение учебной дисциплины. Основные понятия. Цели и задачи курса. Актуальность изучения курса при освоении профессий и специальностей СПО. 2. Понятие «Профессия». Особенности профессионального образования в современном обществе. Система профессионального образования в России. 3. Профессии общественного питания. Особенности сферы общественного питания. Профессии, относящиеся к сфере общественного питания. Уровни мастерства. 4. Социальная значимость профессии «Повар, кондитер».	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
3,4		<b>Практическое занятие №1. Тестирование «Правильно ли я выбрал профессию».</b>	2	
5,6		<b>Практическое занятие №2. Тренинг знакомство с группой.</b>	2	
7,8		<b>Практическое занятие №3. Тренинг на сплочение коллектива.</b>	2	
9,10		<b>Практическое занятие №4. Тренинг о выявлении профессиональных интересов и склонностей обучающихся к профессии.</b>	2	
11,12 13,14		<b>Роль деятельности в профессии.</b> Содержание учебного материала: 1. Сущность понятия деятельность. Структура деятельности с учётом специфики профессии повара, кондитера. 2. Роль и значимость мотивации в профессиональной деятельности. Мотивация успеха и боязни неудачи. 3. Классификация видов деятельности.	4	
15,16		<b>Практическое занятие №5. Характеристика предприятий общественного питания.</b>	2	
17,18		<b>Практическое занятие №6. Составление схемы технологической лаборатории.</b>	2	

19,20	<b>История профессии «Повар, кондитер».</b> Содержание учебного материала: 1. История профессии. Профессия, которую я выбрал Характеристики профессии. Я и профессия. 2. Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства становление кулинарного образования на профессиональный уровень. 3. Ознакомление о влиянии известных поваров – кулинаров России на развитие общественного питания, внёсших значительный вклад в развитие мировой кухни.	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
21,22	<b>Практическое занятие №7. Современные направления и тенденции в общественном питании.</b>	2	
23,24 25,26	<b>Особенности русской и национальной кухни.</b> Содержание учебного материала: 1. Этапы развития русской национальной кухни. Древнерусская, старорусская, современная кухня. 2. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд. 3. Особенности русской кухни. 4. Особенности кухни народов мира.	4	
27,28	<b>Практическое занятие №8. Проигрывание ролевых ситуаций (встреча, обслуживание гостей).</b>	2	
29,30	<b>Планирование в профессиональной деятельности.</b> Содержание учебного материала: 1. Сущность понятия «проект», специфика проектной деятельности в профессиональной сфере. 2. Работа над индивидуальным проектом. 3. Планирование, целеполагание в профессиональной деятельности Повара. Правильно сформулированный результат и его критерии.	2	
31,32	<b>Практическое занятие №9. Проект «Кафе будущего» (оснащение, кухня).</b>	2	
33,34	<b>Практическое занятие №10. Работа над проектом «Кафе будущего».</b>	2	
35,36	<b>Дифференцированный зачет.</b>	2	
	<b>Всего:</b>	<b>36</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА**

#### **УП.03 Введение в профессию**

##### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Программа реализуется в учебном кабинете Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, Охрана труда, Техническое оснащение и организация рабочего места

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;

##### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Дополнительные источники:**

**Для студентов:**

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. Питания Авт.-ост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2013г.
2. Организация производства на предприятиях общественного питания, Радченко Л.А., учебник для СПО, изд. 10-е, испр. И доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2016г.

**Для преподавателей:**

1. Об образовании в Российской Федерации. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ
2. Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 « О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»
3. Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).
4. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования. Утв. Приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413

**Интернет-ресурсы:**

1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
2. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru/>
3. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу <http://docs.cntd.ru/document/1200075570>
3. Официальный сайт Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии РОССТАНДАРТ [http://www.gost.ru/wps/portal/pages/directions?WCM\\_GLOBAL\\_CONTEXT=/gost/GOSTRU/directions/Standardization/standards/catalog](http://www.gost.ru/wps/portal/pages/directions?WCM_GLOBAL_CONTEXT=/gost/GOSTRU/directions/Standardization/standards/catalog)
5. ФЗ РФ от 23.12.1999 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
6. ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 15 августа 1997 г. N 1036 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРАВИЛ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

##### УП.03 Введение в профессию

**Контроль и оценка** результатов освоения предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, сдачи зачета.

Результаты освоения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнять анализ ситуации,</li> <li>-принимать ответственные решения,</li> <li>-определять методы решения профессиональных задач,</li> <li>-планировать деятельность,</li> <li>-оценивать результаты деятельности,</li> <li>-осуществлять поиск информации,</li> <li>-извлекать и обрабатывать информацию,</li> <li>-обработка информации,</li> <li>-работать в команде (группе),</li> <li>-обладать устной коммуникацией (монолог)</li> <li>-воспринимать содержание информации в процессе устной коммуникации, письменной коммуникацией.</li> </ul>	<p>Работа в малых группах. Собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий. Устный опрос. Работа в малых группах. Собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий. Дифференцированный зачет.</p>
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сущность и социальную значимость своей будущей профессии,</li> <li>-оценки социальной значимости своей будущей профессии,</li> <li>-типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией).</li> </ul>	

