

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ДУД.05 Введение в профессию»

для профессии СПО:

43.01.09 Повар, кондитер

Срок обучения **3 года 10 месяцев**
на базе основного общего образования
Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДУД.05 «Ведение в профессию»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ДУД.05 «Введение в профессию » является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, Кондитер», рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии повар.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии
ОК.01,ОК.02,ОК.09,ОК.10

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК,ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК1.1, ПК1.3, ПК2.1, ПК2.3, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 4.4, ПК5.1, ПК5.2, ПК 6.1, ПК 6.5 ЛР 9,10 ЛР 13,16	<ul style="list-style-type: none">- Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места;- различать квалификационные характеристики профессии Повара 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 (программы подготовки	<ul style="list-style-type: none">- место профессии в социально- экономической сфере;- профессиональной характеристики профессии;- профессиональных качеств будущего специалиста;- требований к уровню подготовки квалифицированного рабочего в соответствии с ФГОС, профессиональным стандартом индустрии питания;- видов деятельности повара, кондитера;- требований, предъявляемых к повару;- взаимодействие представителей родственных профессий и специальностей;- назначения и роли своей будущей профессиональной

	<p>квалифицированных рабочих служащих) и перспектив своей будущей профессии.</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - истории развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания; - этапы развития общественного питания; - перспектив 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.
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования</p>

	<p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность</p> <p>Нормативно - правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно - правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста.</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции.</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p>

	<p>для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл чётко произнесенных высказывания на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	476
в т.ч. в форме практической подготовки	238
в т. ч.:	
теоретическое обучение	369
практические занятия	107
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Введение		7	
Тема 1.1 Специфика профессии и ее социальная значимость для общества.	Содержание учебного материала		ОК 01 – ОК 07, ОК 10 ПК 1.1- 2.2, ПК 3.1 - 3.2, ПК 4.1 - 4.2, ПК 5.1 - 5.2. ЛР 9-ЛР10, ЛР 13 - ЛР 16
	Введение. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины. Содержание дисциплины и организация учебного процесса. Связь дисциплины с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов. Значение учебной дисциплины в профессиональной подготовке специалистов общественного питания. Квалификационные характеристики повара, кондитера. Профессиональные компетенции повара, кондитера.	6	
	Практическое занятие №1 «Составление перечня профессиональных требований, предъявляемых к повару, кондитеру.»	1	
Раздел 2. История кулинарии		10	
Тема 2.1 Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства	Содержание учебного материала		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. ЛР 9-ЛР10, ЛР 13-ЛР 16
	Повар как личность и профессионал. Общая характеристика профессии. История возникновения профессии Повар, кондитер. Социальная значимость профессии в обществе. Функции и виды деятельности специалиста на предприятии общественного питания. История кулинарии: Кремлевская кухня. Влияние известных поваров-кулинаров России на развитие общественного питания, внесших значительный вклад в развитие мировой кухни. Требования профессии к индивидуальным и личностным способностям специалиста. Профессиональные компетенции повара, кондитера. Медицинские противопоказания. Риски профессии.	8	
	Практическое занятие №2 Составление презентации: «Биографии известных поваров-кулинаров мирового значения».	1	

	Контрольная работа №1 «История кулинарии»	1	
Раздел 3 Организация производства и обслуживания		193	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. ЛР 9-ЛР10, ЛР 13- ЛР 16
Тема 3.1. Классификация предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	10	
	Основные понятия и определения, предприятий общественного питания, организационно-правовые формы предприятий общественного питания, Особенности их производственной и торговой деятельности, Классификацию, основные типы и классы предприятий, требования к ним; Отличительные признаки различных типов и классов; Назначение и особенности деятельности заготовочных предприятий; Нормативная база деятельности, принципы размещения сети предприятий общественного питания, производственную инфраструктуру предприятия.	7	
	Практическое занятие №3 Составление схемы размещения сети предприятий общественного питания.	1	
	Практическое занятие №4 Составление схемы отличительных признаков различных типов и классов.	1	
	Контрольная работа №2 «Организация производства»	1	
Тема 3.2. Организация складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	8	
	Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка складских помещений. Определение площади складских помещений. Оборудование складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Организация хранения продуктов и материально- технических средств. Режим и способы хранения. Организация тарного хозяйства. Тара. Организация тарооборота.	8	
Тема 3.3 Оперативное планирование производства и технологические документы.	Содержание учебного материала	19	
	Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Производственная программа: определение, назначение. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование в предприятиях доготовочных и с полным циклом производства, его последовательность. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с	13	

	производственной программой.Нормативная и технологическая документация.Стандарты разных категорий: государственные, отраслевые, Стандарты предприятий; технические условия, технологические инструкции.Технико-технологические карты.		
	Практическое занятие №5 Составление технологической карты	1	
	Практическое занятие №6 Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров	1	
	Практическое занятие №7Составление калькуляционной карты	1	
	Практическое занятие №8 Составление карты вин ресторана (по заданию преподавателя).	1	
	Практическое занятие №9 Составление меню	1	
	Контрольная работа №3 «Оперативное планирование производства и технологические документы»	1	
Тема 3.4 Структура производства.	<i>Содержание учебного материала</i>	12	
	Условия создания предприятия их классификация, взаимосвязь.Состав и площадь производственных помещений согласно СНиП.Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации.Понятие о технологических линиях и участках. Рабочие места, зона обслуживания, организация рабочих мест.	6	
	Практическое занятие №10 Составление схемы организации рабочего места повара заготовочного цеха.	1	
	Практическое занятие №11 Составление схемы организации рабочего места повара горячего цеха.	1	
	Практическое занятие №12 Составление схемы организации рабочего места повара холодного цеха.	1	
	Практическое занятие №13 Составление схемы организации рабочего места пекаря.	1	
	Практическое занятие №14 Составление схемы организации рабочего места кондитера.	1	
	Контрольная работа №4 «Структура производства» .	1	
Тема 3.5	<i>Содержание учебного материала</i>	15	

<p>Организация работы основных производственных цехов и вспомогательных производственных помещений.</p>	<p>Организация работы заготовочных цехов. Организация производства овощных полуфабрикатов. Организация производства мясных полуфабрикатов. Организация производства полуфабрикатов из птицы. Организация производства полуфабрикатов из рыбы. Организация работы доготовочных . Организация работы доготовочных цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация производства кулинарных, мучных и кондитерских изделий. Организация работы кулинарного цеха. Организация работы цеха мучных изделий. Организация производства кондитерских изделий. Организация комплексного обслуживания производства. Организация снабжения предприятий общественного питания (ПОП). Роль, задачи и требования к организации снабжения. Виды, источники снабжения и поставщики продуктов. Формы и способы товародвижения. Организация продовольственного снабжения. Организация материально-технического снабжения. Организация вспомогательных служб, цехов и обслуживающих хозяйств.</p>	<p>7</p>	
	<p>Практическое занятие №15 Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией Практическое занятие №16 Составление алгоритма работы горячего цеха Практическое занятие №17 Составление алгоритма работы холодного цеха Практическое занятие №18 Составление алгоритма работы кулинарного цеха Практическое занятие №19 Составление алгоритма организации работы вспомогательных производственных помещений. Практическое занятие №20 Составить алгоритм организации, работы цеха мучных изделий. Практическое занятие №21 Составление нормативных и технических документов предприятий общественного питания</p>	<p>1 1 1 1 1 1 1</p>	
	<p>Контрольная работа №5 « Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста».</p>	<p>1</p>	
<p>Тема 3.6</p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p>	<p>9</p>	

Организация труда на предприятиях общественного питания.	Сущность и задачи научной организации труда (НОТ). Основные направления научной организации труда. Разделение и кооперация труда на предприятии. Классификация и организация рабочих мест. Оснащение рабочих мест. Планировка рабочих мест. Внедрение передовых приемов и методов труда. Совершенствование нормирования труда. Создание благоприятных условий труда. Проектирование рациональных режимов труда и отдыха. Укрепление дисциплины труда. Профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации работников.	8	
	Контрольная работа №6 «Организация труда на предприятиях общественного питания»	1	
Тема 3.7 Подготовительный этап обслуживания	<i>Содержание учебного материала</i>	9	
	Подготовка торговых помещений к обслуживанию: назначение, основные операции.	2	
	Практическое занятие №22 Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	1	
	Практическое занятие №23 Расчет столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	1	
	Практическое занятие №24 Составление акта на бой, лом, утрату посуды и приборов.	1	
	Практическое занятие №25 Составить алгоритм подготовки инвентаря, посуды к сервировке	1	
	Практическое занятие №26 Решение ситуационных задач по теме «Определение численности работников, оборудования и инвентаря в соответствии с заказом и установленными нормативами.	1	
	Практическое занятие №27 Подготовка торгового помещения к встрече и размещению гостей, приему заказов, и передача его на производство.	1	
Практическое занятие №28 Информационное обеспечение процесса обслуживания	1		

Тема 3.8 Основной этап обслуживания	Содержание учебного материала		9
	Прием заказа, подача (раздача) блюд, напитков и кондитерской продукции. Правила этикета при обслуживании потребителей. Специфичные операции процесса обслуживания для организаций общественного питания разных типов и классов.(casual dining, кофе, столовые, фаст-фуд, fine dining, тематические кафе, бары, пабы, кофейни, кондитерские). Франчайзинг организаций общественного питания		7
	Практическое занятие №29 Моделирование ситуаций связанных с этикетом обслуживания гостей. Практическое занятие №30 Изучение правила оформления и передачи заказа на производство бар,буфет.		1 1
Тема 3.8 Завершающий этап обслуживания.	Содержание учебного материала		3
	Уборка зала обслуживания после обслуживания после окончания рабочего дня. Утилизация пищевых отходов и бытового мусора.		2
	Практическое занятие №31 Изучение расчета с посетителем. Уборка и замена использованной посуды,приборов, белья.		1
Тема 3.9. Особенности обслуживания в организациях быстрого питания.	Содержание учебного материала		10
	Организации быстрого питания: понятие, назначение, типы (рестораны, закусочные) и виды (фаст-фуд, стрит-фуд, фудкорт и др.).		8
	Практическое занятие №32 Приготовление и оформление продукции сети быстрого обслуживания (поп – корн, шаурма, сахарная вата, пончики, чебуреки, хот- доги) Практическое занятие №33 Овладение техникой обслуживания в организация быстрого питания.		1 1
Тема 3.10. Особенности обслуживания в кафе	Содержание учебного материала		9
	Кафе: понятие, виды, идентифицирующие признаки. Специализированные кафе (кофейни, чайные и др.). Сети кафе (Шоколадница и др.).		8
	Практическое занятие №33 Овладение техникой обслуживания в чайной или в кафе-кондитерской.		1
Тема 3.11. Обслуживание потребителей в	Содержание учебного материала		13
	Ресторан: понятие, назначение, классы. Виды ресторанов.Основные методы подачи блюд в ресторане. Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских		10

ресторанах	изделий.Отработка приемов подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд, десерта, горячих и холодных напитков европейским методом.		
	Практическое занятие №34 Овладение техникой подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд русским и французским методом.	1	
	Практическое занятие №35 Отработка приемов подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд, десерта, горячих и холодных напитков европейским методом.	1	
	Контрольная работа №7 «Обслуживание потребителей в ресторанах»	1	
Тема 3.12 Виды приемов и банкетов	Содержание учебного материала	12	
	Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация по различным признакам.	10	
	Практическое занятие №36 Вечерний дипломатический прием. Составить меню.	1	
	Практическая работа №37 Изучить сервировку стола для проведения банкета, приема	1	
Тема 3.13. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами.	Содержание учебного материала	8	
	Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами: определение, назначение, отличительные особенности, характеристика.	4	
	Практическое занятие №38 Овладение приемами синхронной подачи винно-водочных изделий, прохладительных напитков, холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд по протоколу. Сбор используемой посуды и подготовка стола к подаче десерта.	1	
	Практическое занятие №39 Отработка техники синхронной подачи десерта, шампанского горячих напитков, коньяка. Уборка столов.	1	
	Практическое занятие №40 Изучение техники обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантов.	1	
	Практическое занятие №41 Изучение сервировки стола на банкете с полным обслуживанием официантов	1	
Тема 3.14. Прием-фуршет	Содержание учебного материала	3	
	Прием-фуршет: определение, назначение, отличительные признаки, характеристика	2	
	Практическое занятие № 42 Отработка приемов подачи холодных и горячих закусок, горячих блюд, десерта, шампанского, горячих напитков. Уборка зала.	1	

Тема 3.15. Прием-коктейль.	<i>Содержание учебного материала</i>	3
	Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика.	2
	Практическое занятие № 43 Овладение приемами одновременной подачи напитков, холодных и горячих закусок, десерта и горячих напитков парами официантов.	1
Тема 3.16. Банкет-чай	<i>Содержание учебного материала</i>	3
	Банкет-чай: определение, назначение, характеристика	2
	Практическое занятие № 44 Оформление десертами для банкета-чая на 6, 8, 10, 12, 14 чел. Освоение приемов сервировки чайного стола, подачи сладких блюд, горячих напитков.	1
Тема 3.17 Современные технологии обслуживания	<i>Содержание учебного материала</i>	7
	Специальные виды услуг и формы обслуживания: определение, классификация. Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию потребителей в офисах и на дому.	6
	Практическое занятие № 45 Составление сравнительной характеристики прогрессивных технологий обслуживания	1
Тема 3.18. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.	<i>Содержание учебного материала</i>	10
	Туризм: понятие, виды, классы обслуживания. Режим питания. Формы обслуживания. Особенности накрытия столов. Обслуживание индивидуальных туристов в ресторанах и кафе. Особенности питания и обслуживания туристов отдельных стран	9
	Практическое занятие № 46 Составление меню для иностранных туристов	1
Тема 3.19 Организация обслуживания гостей в отеле, гостинице.	<i>Содержание учебного материала</i>	12
	Особенности обслуживания гостей в отелях и гостиницах, шведский стол.	8
	Практическое занятие № 47 Разработка и подготовка меню различных видов завтраков	1
	Практическое занятие № 48 Составление алгоритма работы официанта службой room-service	1
	Практическое занятие № 49 Изучение комплектации сервировочной тележки room-	

	service при обслуживании гостей в номерах Практическое занятие № 50 Изучение способов сервировки на прикроватном столике, подносе	1 1	
Тема 3.19. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)	<i>Содержание учебного материала</i>	9	
	Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.	6	
	Практическое занятие №51 «Расчет сырья и составления заданий бригадам поваров» Практическое занятие №52 «Составить алгоритм требований к сервису при обслуживании гостей на высшем уровне (VIP)»	1 1	
	Контрольная работа №8 «Организация обслуживания»	1	
4.Региональные кухня		85	
Тема 4.1 Роль традиций региональной кухни в развитии культуры народов	<i>Содержание учебного материала</i>	10	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. ЛР 9-ЛР10, ЛР 13- ЛР 16
	<p>Питание народа, его кухня, Искусство приготовления пищи Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экономические особенности страны; - географическое расположение и климатические условия страны; - исторические причины; - религиозные и старинные обычаи; - этногенез; - набор исходных продуктов и их сочетание; - характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов; - использование специй, приправ, соусов; - режимы питания. <p>Основы технологии приготовления кулинарной продукции Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Качество кулинарной продукции. Термины и определения: блюдо (заказное, фирменное, банкетное), гарнир, соус.</p>	10	

	Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь.		
Тема 4.2	<i>Содержание учебного материала</i>	11	
Характерные черты и особенности русской кухни	Характерные черты и особенности русской кухни Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни России: щи, солянки, кулеш, окрошка. Особенности приготовления салатов, закусок и изделий из теста русский салат, заливное из рябчика, осетрина в рассоле, гусь с яблоками, гурьевская каша, Пожарские котлеты, сибирские пельмени	10	
	Практическое занятие №53 Изучить технологический процесс приготовления традиционных блюд русской кухни	1	
Тема 4.3	<i>Содержание учебного материала</i>	9	
Характерные черты и особенности Псковской, Новгородской области	Этническая характеристика Псковской, Новгородской кухни. Особенности приготовления щей со сметаной, тюрки из сырой репы, запеканки из репы.	8	
	Практическое занятие №54 Изучить технологический процесс приготовления традиционных блюд псковской, новгородской кухни	1	
Тема 4.4	<i>Содержание учебного материала</i>	9	
Характерные черты и особенности Карельской кухни	Самобытные национальные блюда. Особенности приготовления блюд. (Рыбник карельский, карельские калитки сканцы, поморская пувля с сенькой.	8	
	Практическое занятие №55 Изучить технологический процесс приготовления традиционных блюд Карельской кухни	1	
Тема 4.5 Кавказская национальная кухня	<i>Содержание учебного материала</i>	9	
	Традиционная и современная национальная кухня Северного Кавказа . Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд грузинской, кубанской, чеченской, осетинской, дагестанской, ставропольской кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи.	8	
	Практическое занятие №56 Изучить технологический процесс приготовления традиционных блюд кавказской кухни.	1	

Тема 4.6 Традиционная и современная национальная Поволжская кухня	Содержание учебного материала		9	
	Традиционная и современная национальная Поволжская кухня. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента национальной Поволжской кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи.		8	
	Практическое занятие №57 Изучить технологический процесс приготовления традиционных блюд Поволжской кухни.		1	
Тема 4.7 Традиции национальной кухни Уральского округа	Содержание учебного материала		9	
	Традиции Уральского округа. Ассортимент и технология основных групп блюд. Характеристика основных видов сырья. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология блюд праздничных . Особенности подачи блюд		8	
	Практическое занятие №58 Изучить технологический процесс приготовления традиционных блюд Уральского округа		1	
Тема 4.8 Кухня народов Сибири	Содержание учебного материала		9	
	Традиции народов Сибири. Ассортимент и технология основных групп блюд. Характеристика основных видов сырья. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология блюд праздничных . Особенности подачи блюд		8	
	Практическое занятие №59 Изучить технологический процесс приготовления традиционных блюд кухни народов Сибири		1	
Тема 4.9 Национальная кухня Дальневосточного округа	Содержание учебного материала		10	
	Традиции народов Дальнего востока. Ассортимент и технология основных групп блюд. Характеристика основных видов сырья. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология блюд праздничных . Особенности подачи блюд		8	
	Практическое занятие №60 Изучить технологический процесс приготовления традиционных блюд Дальневосточного округа		1	
	Контрольная работа №8 по разделу «Региональные кухни»		1	
Раздел 5 Организация и культура питания детей.			97	
Тема 5.1 Организация питания детей дошкольного возраста.	Содержание учебного материала		7	
	Краткая информация о состоянии питания детей в современных условиях жизни общества. Нормативные документы, регулирующие организацию диетического и лечебно профилактического питания. Требования к организации рационального питания детей различных возрастных групп.		6	

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.
ЛР 9-ЛР10, ЛР

	Практическое занятие №61 Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки	1	13- ЛР 16
Тема 5.2 Особенности питания детей дошкольного возраста с различным режимом пребывания в ДОУ	Содержание учебного материала	6	
	Медико-биологические аспекты детского питания, роль рационального питания в дошкольном возрасте. Санитарно – гигиенические требования к пищеблоку ДОУ.	6	
Тема 5.3 Особенности приготовления блюд для детей ДОУ.	Содержание учебного материала	5	
	Режим кормления детей и объемы порции блюд с 1,5 до 3 лет и 7 лет.	4	
	Контрольная работа № 9 по теме «Особенности приготовления блюд для детей ДОУ»	1	
Тема 5.4 Принципы составления меню для детей дошкольного возраста	Содержание учебного материала	7	
	Принципы подбора продуктов для питания детей дошкольного возраста в разный временной период дня пребывания в ДОУ. Ассортимент, технология приготовления, оформление и подача горячих первых блюд. Требование к качеству готовых блюд.	6	
	Контрольная работа №10 по теме « Принципы составления меню для детей дошкольного возраста»	1	
Тема 5.5 Принципы рационального питания для детей	Содержание учебного материала	13	
	Принципы составления меню для детей дошкольного возраста, согласно всем требованиям.	5	

школьного возраста.	Практическое занятие №61 Составление технологических карт, расчет сырья для приготовления блюд на завтрак в ДОУ для детей 1,5 до 3 лет	1	
	Практическое занятие №62 Составление технологических карт, расчет сырья для приготовления блюд на ужин в ДОУ для детей с 1,5 до 3 лет	1	
	Практическое занятие №63 Составление технологических карт, расчет сырья для приготовления блюд на обед в ДОУ для детей с 1,5 до 3 лет	1	
	Практическое занятие №64 Составление технологических карт, расчет сырья для приготовления блюд на завтрак в ДОУ для детей с 3 до 7 лет	1	
	Практическое занятие №65 Составление технологических карт, расчет сырья для приготовления блюд на обед в ДОУ для детей с 3 до 7 лет	1	
	Практическое занятие №66 Составление технологических карт, расчет сырья для приготовления блюд на ужин в ДОУ для детей с 3 до 7 лет	1	
	Практическое занятие №67 Заполнить таблицу «Показатели качества блюд в детском питании»	1	
	Контрольная работа №11 по разделу Принципы рационального питания для детей	1	
Тема 5.6 Способы организации питания детей школьного возраста с различным режимом пребывания в ОУ.	<i>Содержание учебного материала</i>	11	
	Организация питания детей с 7-11 лет и с 11-17 лет. Режим питания детей с 7-11 и с 11-17 лет в разный промежуток времени, Специфика организации, которые организуют питание учащихся в ОУ. Бракераж продукции, техническое оснащение пищеблока ОУ. Требования к качеству, условия и сроки хранения продуктов и готовой продукции.	10	
	Практическое занятие №68 Определение органолептическим методом качества продуктов	1	
Тема 5.7 Ассортимент продуктов и принципы питания детей школьного возраста	<i>Содержание учебного материала</i>	17	
	Основной ассортимент разрешенных и запрещенных продуктов питания для детей школьного возраста. Принципы подбора продуктов для питания детей школьного возраста в разный временной период дня пребывания в ОУ. Особенности приготовления блюд для детей в возрасте от 7 до 17 лет. Основы составления меню для детей школьного возраста, согласно всем требованиям. Техника расчета килокалорий, согласно физиологическим потребностям детей школьного возраста в сутки.	10	

	Практическое занятие №69 Решение задач по расчету количества килокалорий продуктов для приготовления меню на неделю для детей ДООУ с 1 года до 3 лет.	1	
	Практическое занятие №70 Решение задач по расчету количества килокалорий продуктов для приготовления меню на неделю для детей ДООУ с 3 до 7 лет.	1	
	Практическое занятие №71 Составление технологических карт для приготовления блюд ОУ для детей возрастной группы с 7 до 11 лет	1	
	Практическое занятие №72 Расчет сырья для приготовления блюд обеда ОУ для детей возрастной группы с 7 до 11 лет.	1	
	Практическое занятие №73 Расчет сырья для приготовления блюд обеда ОУ для детей возрастной группы с 11 до 17 лет.	1	
	Практическое занятие №74 Расчет биологической, энергетической ценности блюда	1	
	Контрольная работа № 12 по теме Принципы питания детей школьного возраста	1	
	<i>Содержание учебного материала</i>	13	
Тема 5.8 Организация диетического и лечебно-профилактического питания. Диеты.	Нормативные документы, регулирующие организацию диетического и лечебно профилактического питания. Требования, предъявляемые к диетическим столовым. Общие понятия, применяемые в общественном питании. Услуги общественного питания (общие требования). Характеристика диет их назначения .Порядок получения диетического и лечебно-профилактического питания.	10	
	Практическое занятие №75 Изучение номерной системы лечебных диет по Певзнеру	1	
	Практическое занятие №76 Отработка умений критически оценивать диетическое меню	1	
	Контрольная работа №13 по теме «Лечебное и диетическое питание»	1	
	<i>Содержание учебного материала</i>	18	
Тема 5.9 Технология приготовления блюд диетического (лечебного) питания, диет	Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания и обеспечение качества. Медико-биологические аспекты. Блюда из картофеля и овощей, закуски, макаронные изделия, яиц, творога и рыбы, мяса, мясопродуктов, птицы и кролика Ассортимент. Технология приготовления.	8	
	Практическое занятие №77 Составление диетического меню	1	
	Практическое занятие №78 Расчёт биологической и энергетической ценности диетических блюд.	1	

	Практическое занятие №79 Отработка приемов приготовления диетического блюда из картофеля и овощей.	1	
	Практическое занятие №80 Отработка приемов приготовления холодных блюд и закусок	1	
	Практическое занятие №81 Отработка приемов приготовления блюд из круп и макаронных изделий.	1	
	Практическое занятие №82 Отработка приемов приготовления диетических блюд из яиц и тревога.	1	
	Практическое занятие №83 Отработка приемов приготовления диетических блюд из рыбы.	1	
	Практическое занятие №84 Отработка приемов приготовления диетического блюда из мяса.	1	
	Практическое занятие №85 Отработка приемов приготовления диетического блюда из птицы и кролика.	1	
	Контрольная работа № 14 по теме Приготовление лечебного и диетического питания	1	
Раздел.6 Современная кухня		40	ОК 01 – ОК 07, ОК10
Тема 6.1 Современные технологии, методы, техники и их применение в кулинарии	Содержание учебного материала,	15	ПК 1.1- 2.2, ПК 3.1 - 3.2, ПК 4.1 - 4.2, ПК 5.1 - 5.2. ЛР 9-ЛР10, ЛР 13- ЛР 16
	Низкотемпературное приготовление вакумированных продуктов (технология Sous-Vide (су-вид)), Гомогенизация замороженных ингредиентов (технология Pasojeting (пакоджетинг)), Приготовление кулинарной продукции при постоянном нагреве и перемешивании(Thermomixing (термомиксинг)), Приготовление с использованием пекарского камня (технология Stone cooking (приготовление на камне)), Томление в жиру (технология Confi (конфи)), Газирование (аэрация) с использованием сифона (кремера), Обжиг и колерование с использованием газовой горелки (фломбера), Копчение, Создание коптильного эффекта с использованием аппарата «Smokin gun», Приготовление кулинарной продукции в вакууме с использованием «Gastrovac», Шоковое охлаждение (blast chiller) и замораживание (blast freezer) кулинарной продукции, антигридль, Интенсивное замораживание с использованием жидкого азота, Дегидратация, Дистилляция с использованием ротационного испарителя, Хербофилтрация с использованием аппарата	8	

	«Carimax»,Высокотемпературная обработка с использованием аппарата «Stefan-grill»		
	Практическое занятие №86 Изучение рецептов для приготовления вакумированных продуктов (в технологии Sous-Vide (су-вид))	1	
	Практическое занятие №87 Изучение рецептов для приготовления блюд с созданием коптильного эффекта при использовании аппарата «Smokin gun»	1	
	Практическое занятие №88 Изучение рецептов для приготовления замороженных ингредиентов (в технологии Pasojeting (пакоджетинг))	1	
	Практическое занятие №89 Изучение рецептов для приготовления с использованием пекарского камня (в технологии Stone cooking (приготовление на камне))	1	
	Практическое занятие №90 Изучение рецептов для приготовления блюд с Хербофилтрацией при использовании аппарата «Carimax»	1	
	Практическое занятие №91 Изучение рецептов для приготовления блюд с Высокотемпературной обработкой при использовании аппарата «Stefan-grill»	1	
	Контрольная работа № 15 по теме Современные методы и техники в кулинарии.	1	
Тема 6.2 Тренды современной кулинарии	<i>Содержание учебного материала</i>	9	
	Создание новых вкусовых сочетаний с использованием метода Foodpairing (фудпейринг),Ферментация,Zero Waste (концепция безотходного производства),Кулинарный стиль Fusion (фьюжн)	6	
	Практическое занятие №92 Составить технологический процесс приготовления блюд методом Foodpairing (фудпейринг)	1	
	Практическое занятие №93 Составить технологический процесс приготовления блюд методом Zero Waste (концепция безотходного производства)	1	
	Практическое занятие №94 Составить технологический процесс приготовления блюд Ферментации	1	
Тема 6.3 Использование гидроколлоидов в современной кулинарии	<i>Содержание учебного материала</i>	6	
	Основные понятия и определения:Желатин, Ксантан (ксантановая камедь),Гуаран (гуаровая камедь),Геллан (геллановая камедь),Агар-агар,Пектин,Альгинат натрия,Лецитин ,Каррагинаны, Метилцеллюлоза	6	
Тема 6.4 Инновации в ассортименте	<i>Содержание учебного материала</i>	10	

кулинарной продукции	Закуски- стартеры, Закуски из сырой рыбы и мяса, Паштет, террин, рийет, мусс, муслин, Злаки и псевдозлаки в современной кулинарии, Хумус и фалафель, Крепы, панкейки, лефсе, Блюда из яиц, Стейки, Пате, тарты, Бисквиты, Антреме, Птифуры, маффины, капкейки, шоколадные фонданы, Шу с кракалином, Меренга, Макаруны и макарони, Кустард, кремю, Кули, компоте, конфи, Ганааш, Замороженные десерты.	10	
Раздел 7. «ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН ОФОРМЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»		12	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. ЛР 9-ЛР10, ЛР 13- ЛР 16
Тема 7.1 Предмет, задачи эстетики и дизайна	<i>Содержание учебного материала</i>	2	
	Предмет, задачи эстетики и дизайна. Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн. Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.	2	
Тема 7.2 Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.	<i>Содержание учебного материала</i>	3	
	Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплохолодность. Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий. Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля.	3	
Тема 7.3 Украшение бутербродов	<i>Содержание учебного материала</i>	8	
	Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов.	8	
Тема 7.4 Технология приготовления и использования в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	<i>Содержание учебного материала</i>	7	
	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов. Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий. Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури. Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.	3	

	Контрольная работа № 16 «Эстетика и дизайн оформления кулинарных и кондитерских изделий»	1	
Раздел 8. Планирование карьеры		22	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. ЛР 9-ЛР10, ЛР 13- ЛР 16
Раздел 8.1 Общественное питание – специфическая отрасль народного хозяйства и разновидность торговли	<i>Содержание учебного материала</i>	30	
	<p>Особенности отрасли, задачи, функции. Особенностью общественного питания является выполнение специфических функций производства, реализации и организации потребления продукции. Развитие общественного питания в условиях рыночной экономики. Этапы развития общественного питания. Основы организации общественного питания.</p> <p>Социальная значимость профессии в обществе. Массовость и уникальность профессии. С Эффективное поведение на рынке труда. Возможные варианты трудоустройства по профессии, осваиваемой в образовательном учреждении.</p>	8	
Раздел 8.2 Подготовка студентов к Государственной итоговой аттестации	<i>Содержание учебного материала</i>	22	
	<p>Ознакомление с документацией проведения Демоэкзамена по компетенции 34: «Поварское дело».</p> <p>Ознакомление с конкурсным заданием демоэкзамена по модулям, критерии оценки и необходимое время.</p> <p>Ознакомление с паспортом комплекта оценочной документации (КОД) № 1.2.-1.1. по компетенции №34 «Поварское дело».</p> <p>Ознакомление с планом застройки площадки, оборудованием, для проведения демонстрационного экзамена.</p> <p>Ознакомление с правилами личной гигиеной .</p> <p>Инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения демонстрационного экзамена по компетенции 34: «Поварское дело».</p> <p>Проект разработки критериев (блюда)</p> <p>Поддача блюд с учетом современных тенденций.</p> <p>Интерактивные рестораны. Современные методы и технологии обработки сырья, полуфабрикатов в приготовлении блюд.</p>	10	

	Практическое занятие №95 Правила расположения сырья, полуфабрикатов готовой продукции в холодильник Практическое занятие №96 Организация рабочего места Практическое занятие №97 Общая инфраструктура площадки Практическое занятие №98 Разработка меню для демонстрационного экзамена Практическое занятие №99 Оформление технологической карты для приготовления холодных закусок Практическое занятие №100 Оформление технологических карт для приготовления соусов Практическое занятие №101 Оформление технологических карт блюд из рыбы, мяса, птицы Практическое занятие №102 Оформление технологических карт для приготовления гарниров Практическое занятие №103 Оформление технологических карт для приготовления десерта Практическое занятие №104 Требования охраны труда во время выполнения работ Практическое занятие №105 Арт-дизайн на тарелке, оформление блюд Практическое занятие №106 Отработка блюд для демонстрационного экзамена Практическое занятие № 107 Написание меню для демонстрационного экзамена	13	
	Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета	2	
	Итого :		369
			Контрольные работы 16
			Практические работы 107

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины имеется «Кабинет специальных дисциплин поваров»

Кабинет оснащён оборудованием:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по числу обучающихся);
- шкафы для хранения инвентаря;
- раздаточный дидактический материал и др.;
- компьютер, средство аудиовизуализации;
- телевизор;
- принтер-сканер
- наглядными пособиями (плакатами).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.2 Основные печатные издания

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

3.2.2 Электронные издания:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>. свободный.
2. Бесплатная электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://window.edu.ru>. свободный.
3. Всё о ресторанном бизнесе и ресторанах. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://restoranoff.ru>. свободный.
4. Журнал для рестораторов «Ресторановед». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://restoranoved.ru>. свободный.
5. Интернет-газета портала horeca.ru. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/restaurant>. свободны
6. Интернет-журнал «Horeca-magazine». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.horeca-magazine.ru>. свободный.
7. Кулинария, кулинарные рецепты на Kedem.ru - Кулинарный Эдем. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://kedem.ru>. свободный.
8. Кулинарные рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://povara.ru>. свободный.
9. Портал о ресторанной индустрии Restoran News. Новости. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://restorannews.ru>. свободный.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 1982 года. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://interdoka.ru/kulinaria/1982>. свободный.
11. Сетевое издание «ГАСТРОНОМЪШ. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://www.gastronom.ru>. свободный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания):</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
<p>- Умения</p> <p>- представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места;</p> <p>- различать квалификационные характеристики профессии повара, кондитера;</p> <p>- разрабатывать реальную программу личных действий для достижения трудоустройства или продолжения получения образования и обеспечения собственной карьеры;</p> <p>- формулировать жизненные цели и определять средства их достижения;</p> <p>- использовать знания дисциплины ДУД.05 Введение в профессию в процессе освоения содержания ППКРС (программы подготовки квалифицированных рабочих служащих) и перспектив своей будущей профессии.</p> <p>- производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p> <p>- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- устный опрос;</p> <p>- фронтальный опрос;</p> <p>- оценка контрольных работ;</p> <p>- наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ;</p> <p>- оценка выполнения лабораторных работ;</p> <p>- оценка практических работ (решения качественных, расчетных, задач);</p> <p>- оценка тестовых заданий;</p> <p>- Дифференцированный зачет</p>
<p>Знания</p> <p>- места профессии в социально-экономической сфере;</p> <p>- профессиональной характеристики профессии;</p>	<p>- Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных</p>	

- профессиональных качеств будущего специалиста;	ОТВЕТОВ.	
- требований к уровню подготовки квалифицированного рабочего в соответствии с ФГОС, профессиональным стандартом индустрии питания;	<p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	- устный опрос;
- видов деятельности повара, кондитера;		- фронтальный опрос;
- требований, предъявляемых к повару;		- оценка контрольных работ;
- взаимодействий и представлений родственных профессий и специальностей;		- наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ;
- назначения и роли своей будущей профессиональной деятельности;		- оценка выполнения лабораторных работ;
- истории развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания;		- оценка практических работ (решения качественных, расчетных, задач);
- этапов развития общественного питания;		- оценка тестовых заданий;
- перспектив развития общественного питания и его основные направления;		-
- роли повара, кондитера в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания;		Дифференцированный зачет
- современных направлений и тенденций в общественном питании;		
- особенности и традиции национальных особенностей русской кухни;		
- особенности и традиции национальных особенностей кухни народов мира.		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 701031612826891639560652498134944806191634741016

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 16.09.2024 по 16.09.2025