

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ  
ОБЛАСТИ  
Государственное бюджетное образовательное учреждение  
Астраханской области высшего образования  
«Астраханский государственный архитектурно - строительный университет»  
(ГБОУ АО ВО АГАСУ)  
СТРОИТЕЛЬНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ  
КОЛЛЕДЖА ЖИЛИЩНО-КОММУНАЛЬНОГО ХОЗЯЙСТВА  
(ГБОУ АО ВО «АГАСУ»)



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ДУП.02 Введение в профессию**

*(индекс, название дисциплины)*

среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

*(код и наименование специальности)*

Квалификация: повар, кондитер

(согласно ФГОС)



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	4
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА... ..	5
3. МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ... ..	5
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ....	6
5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	8
6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ.....	11
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА .....	13
7.1. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса... ..	13
7.2. Рекомендуемая литература (из федерального перечня).....	13
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ. ....	14
9. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	18

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ**

Общеобразовательная дисциплина «Введение в профессию» предназначена для изучения основ профессиональной деятельности в Строительном отделении колледжа ЖКХ АГАСУ, при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной программы СПО (ОПОП СПО) по профессии "43.01.09 Повар, кондитер».

Рабочая программа учебного предмета «Введение в профессию» разработана в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 340 с учетом требований примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, с учетом примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Содержание программы «Введение в профессию» направлено на формирование у обучающихся знаний:

- квалификационные требования к специалисту;
- история развития пищевого производства;
- типы и виды предприятий общественного питания;
- технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
- технология приготовления горячих блюд, закусок;
- технология приготовления холодных блюд и закусок;
- технология приготовления сладких блюд и десертов;
- Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- перспективы развития пищевой промышленности;
- условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовых блюд.

## **2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

Содержание учебной дисциплины «Введение в профессию» в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентностного подхода.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Введение в профессию» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

## **3. МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Предмет «Введение в профессию» является дополнительным учебным предметом общеобразовательной подготовки ФГОС среднего общего образования.

В учебных планах ППКРС учебная дисциплина «Введение в профессию» входит в состав общеобразовательных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО соответствующего профиля профессионального образования.

## **4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

Освоение содержания учебной дисциплины «Введение в профессию» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

- **личностных:**
  - технически грамотное поведение в профессиональной деятельности при обращении с инструментами, оборудованием;

-готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности.

- умение использовать достижения современной науки для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

-умение самостоятельно осваивать новые для себя технологические знания, используя для этого доступные источники информации;

-умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

-умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку.

- ***метапредметных:***

-умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;

-самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;

- использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;

-выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

-умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности,

-учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

-способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

-готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных

источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

-умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

-умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

• **предметных:**

- организации трудовой деятельности, проектирования;

-развитие способностей к самостоятельному освоению знаний о профессиональных компетенциях профессионала;

-освоение знаний о структуре профессиональной деятельности в рамках профессии;

-овладение умениями рациональному поиску и использованию информации для решения практических задач в профессиональной деятельности, к анализу трудового процесса; навыков делового сотрудничества в процессе коллективной деятельности;

-формирование готовности и способности к самостоятельной деятельности на рынке труда и продолжению обучения в системе непрерывного профессионального образования.

## 5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся
Введение	Общее представление о профессии. Понятие профессия. Признаки профессии. Важность выбора профессии для человека. Мотивы получения профессии. Ошибки в выборе профессии. Ценности и смыслы приобретения профессии

<b>Тема 1. История СО колледжа ЖКХ</b>	Основные сведения об учебном заведении, историческая справка, сведения об учебном процессе и аттестации студентов. Роль отдельных учебных дисциплин в формировании выбранной профессии. Примеры достижений профессиональной карьеры лиц их числа выпускников колледжа.
<b>Тема 2. Особенности профессии Сущность профессии</b>	История возникновения профессии повар, кондитер. Общее представление о профессии. Перспективы и карьера. Основные процессы приготовления.

<b>Тема 3. Функции повар, кондитер</b>	Профессиональные функции, изучение структуры должностной инструкции.
<b>Тема 4. Служебные обязанности повара, Кондитера</b>	Должностные обязанности повара, кондитера
<b>Тема 5. Права повара, кондитера</b>	Основные права повара, кондитера

<b>Тема 6. Ответственность повара, кондитера</b>	Правильное поведение на производстве, профессиональная этика повар, кондитер, уровни ответственности
<b>Тема 7. Техника безопасности на производстве</b>	Охрана труда на предприятии, изучение инструктажей по пожарной и электро - безопасности.
<b>Тема 8. Предприятия общественного питания</b>	Классификация предприятий общественного питания по характеру деятельности, по типам, по мобильности, по уровню обслуживания, по месторасположению, по времени функционирования
<b>Тема 9. Типы предприятий общественного питания.</b>	Рестораны, бары, кафе, столовые, закусочные, предприятия быстрого обслуживания, буфеты, кофейни.
<b>Тема 10. Характеристика предприятий общественного питания.</b>	Основные типы предприятий общественного питания, основные классы предприятий общественного питания.
<b>Тема 11. Санитарно-гигиенический режим на предприятии.</b>	Значение санитарного контроля, основы санитарно-гигиенического контроля на предприятиях пищевой промышленности, контроль пищевых продуктов, контроль воздуха производственных помещений.
<b>Тема 12. Личная гигиена повара, кондитера.</b>	Общие требования, правила личной гигиены, особенности личной гигиены на отдельных видах производств.

## 6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего	Лекция	Практические занятия
1.	Введение	1	1	-
2.	Тема 1. История СО колледжа ЖКХ	2	2	-
3.	Тема 2. Особенности профессии Сущность профессии	2	2	-

4.	Тема 3. Функции повар, кондитер	2	2	-
5.	Тема 4. Служебные обязанности повара, кондитера	2	2	-
6.	Тема 5. Права повара, кондитера	2	2	-
7.	Тема 6. Ответственность повара, кондитера	2	2	-
8.	Тема 7. Техника безопасности на производстве	2	2	-
9.	Тема 8. Предприятия общественного питания	4	4	-
10.	Тема 9. Типы предприятий общественного питания.	4	4	-
11.	Тема 10. Характеристика предприятий общественного питания.	4	4	-
12.	Тема 11. Санитарно-гигиенический режим на предприятии.	2	2	-
13.	Тема 12. Личная гигиена повара, кондитера.	1	1	-
<b>Итого</b>		<b>30</b>	<b>30</b>	<b>0</b>

При реализации содержания общеобразовательного учебного предмета «Введение в профессию» учебная нагрузка обучающихся составляет:

Вид учебной деятельности	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>30</b>
<b>в том числе:</b>	
Теоретическое обучение	<b>30</b>
Практические занятия	учебным планом не предусмотрены
Лабораторные занятия	учебным планом не предусмотрены
Самостоятельная работа	учебным планом не предусмотрены
Консультации	учебным планом не предусмотрены
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>	<b>зачета</b>

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

*7.1 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса*

№№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных и помещений для самостоятельной работы
1	Кабинет введения ; учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 414042, Астраханская область, г. Астрахань, Трусовский район, ул. Магистральная, № 18, этаж 1, помещение №302	1. Доска учебная 2. Рабочее место преподавателя 3. Комплект учебной мебели на 25 чел. 4. Комплект переносной мультимедийной техники
2	Кабинет для самостоятельной работы 414042, Астраханская область, г.Астрахань, Трусовский район, ул. Магистральная, № 18, этаж 1, помещение №302	1. Комплект учебной мебели 2. Компьютер в комплекте 1 шт. 3. Ноутбук, проектор, экран. Доступ к информационно – телекоммуникационной сети «Интернет»

## 7.2. Рекомендуемая литература (из федерального перечня)

### а) основная учебная литература:

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 349 с.
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с.
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 268 с.

## 8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления учебный предмет **«Введение в профессию»** реализуется с учетом особенностей психофизического

развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальных особенностей).

## 9. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты обучения (личностные, предметные, метапредметные)	Код результ атов	Проверяемые умения и знания	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
			Теку щий контр оль	Промежуто чная аттестац ия
<i>личностные:</i>				
<p>- технически грамотное поведение в профессиональной деятельности при обращении с инструментами, оборудованием;</p> <p>- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности.</p> <p>- умение использовать достижение современной науки для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;</p> <p>- умение самостоятельно осваивать новые для себя технологические знания, используя для этого доступные источники информации;</p> <p>- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;</p> <p>- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку.;</p>	<i>Л1</i>	<p><b>ЗНАТЬ:</b></p> <p>- определение и историю развития; автомобильного транспорта</p> <p>- пути развития, самореализацию себя в профессии;</p> <p>- пути профессионального роста;</p> <p>- квалификационные характеристики профессии повар, кондитер</p> <p>- профессиональные качества будущего специалиста;</p> <p>- перспективы развития пищевой промышленности, его основные направления.</p>	<i>Устный опрос</i>	<i>Зачет</i>
<i>метапредметных</i>				

<p>-умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;</p> <p>-самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;</p> <p>- использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;</p> <p>-выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;</p> <p>-умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности,</p> <p>-учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>-способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>-готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;</p> <p>-умение использовать средства информационных и коммуникационных</p>	<p><i>М1</i></p>	<p><b>УМЕТЬ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять сферу профессиональных интересов и уровень притязаний</li> <li>-выявить способности к данной профессии</li> <li>- производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития</li> </ul>	<p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Алгоритм действий по безопасному поведению</i></p>	<p><i>Зачет</i></p>
---	------------------	--	---	---------------------

<p>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>-умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</p>				
<b>предметных:</b>				
<p>-умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;</p> <p>-самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;</p> <p>- использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;</p> <p>-выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;</p> <p>-умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности,</p> <p>-учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</p> <p>владение навыками познавательной,</p>	<i>III</i>	<p><b>УМЕТЬ</b></p> <p>-определять сферу профессиональных интересов и уровень притязаний</p> <p>-выявить способности к данной профессии</p> <p>-выполнять планирование и распределение рабочего времени;</p>	<p><i>Устный опрос.</i></p> <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Алгоритм действий по безопасному поведению</i></p>	<i>Зачет</i>

<p>учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; -способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; -готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных</p>				
---	--	--	--	--