


Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»


 С.И.Ляшок
01 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.04 Введение в профессию

2022 г.

Согласовано
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1 от «31» августа 2022 г.

 / О.С. Маслакова

Утверждаю
Заведующий филиала
Семакова Ю.И.
01 сентября 2022 г.

Программа учебной дисциплины ОУД.04 Введение в профессию для программы производственного обучения 16675 Повар.

Программа разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н.

Автор: Маслакова Ольга Сергеевна

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.04. Введение в профессию

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОУД.04 Введение в профессию является обязательной частью общеобразовательного цикла программы производственного обучения в соответствии с профессиональным стандартом по профессии 16675 Повар.

Учебная дисциплина «Введение в профессию» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности по профессии 16675 Повар.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК:

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК.3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК.4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830. Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися.

Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения двигательной активности, нарушения зрения, соматические заболевания), обучающихся совместно с другими обучающимися в учебной группе.

Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Умения	Знания
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6	Организовать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к	Квалификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; Принципы организации обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции, подготовки ее к реализации; Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной продукции; Способы организации рабочих мест повара, в

<p>безопасности готовой продукции.</p>	<p>соответствии с видами изготавливаемой кулинарной продукции; Правила электробезопасности, пожарной безопасности; Правила охраны труда в организациях питания.</p>
<p>Распознать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части. Правильно выявить и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовывать 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. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональных и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p>Определить задачи поиска информации. Определить необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления поисков информации.</p>
<p>Определить актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно – правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством и клиентами.</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.</p>
<p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.</p>
<p>Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Сущность гражданско – патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p>
<p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное профессиональное обеспечение.</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	52
в том числе:	
теоретическое обучение	13
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
<i>Самостоятельная работа</i>	17
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины « Введение в профессию»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Тема 1 Характеристика предприятий общественного питания	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Введение. Классификация предприятий общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания. Рестораны. Кафе. Бары. Столовые. Закусочные</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ:</p> <p>1 Организационная структура предприятия общественного питания.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Составление реферата «Характеристика предприятий общественного питания»</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>6</p>	ОК 1-7, 9, 10
Тема 2 Особенности профессии, профессионально важные качества	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Квалификационные характеристики повара и кондитера Функции и виды деятельности специалиста на предприятиях общественного питания Основные должностные обязанности повара и кондитера</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ:</p> <p>1 Составить перечень профессиональных требований предъявляемых к повару, и кондитеру Структура профессиональной деятельности в рамках профессии: возможности горизонтальной и вертикальной карьеры, спрос и предложение на региональном рынке труда (комплексное задание на различные формы коммуникации).</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>0</p>	
Тема 3. Исторический процесс формирования общественного питания	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства становление кулинарного образования на профессиональный уровень</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ:</p> <p>1 Ознакомление о влиянии известных поваров - кулинаров России на развитие общественного питания, внёсших значительный вклад в развитие мировой кухни</p> <p>2 Ознакомление с биографией известных поваров-кулинаров мирового значения</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Составление реферата «Общественное питание от Киевской Руси до наших дней »</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>6</p>	
Тема 4. Современные направления в общественном	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Современные направления и тенденции в общественном питании SousVide Низкотемпературная кухня.</p> <p>2 Технология Smokinggun.Общие характеристики сифонов. Виды сифонов. Виды газов и их применение (NO2, CO2, сухой лёд).</p>	<p>10</p> <p>2</p> <p>2</p>	

питании	В том числе практических занятий и лабораторных работ:		6
	1	Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.	2
	2	Приготовление украшений, основываясь на современную технику оформления блюд	2
	3	Создание презентации современного блюда	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		0
Тема 5 Правильное питание	Содержание учебного материала		6
	1	Основы правильного питания. Совместимость продуктов. Полезные и вредные продукты	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:		4
	1	Рекомендации по сбалансированному питанию.	2
	2	Калорийность. Нормы потребности для организма	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		5
	1	Составление презентации «Правильное питание- залог здоровья»	
Тема 6 Особенности русской кухни	Содержание учебного материала		3
	1	Рецепты русской кухни	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:		2
	1	Этапы развития русской кухни. Влияние постов на русскую кухню. Влияние религиозных праздников на русскую кухню	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		0
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Учебный кабинет оснащен для обучающихся с различными видами ограничений здоровья (нарушения зрения, слуха, нервно – психические нарушения, соматические заболевания).

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране).

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Список литературы

Печатные издания

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания (3-е изд.) учеб. пособие.- М.: «Академия», 2019.
2. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2019.- 176 с. 3.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Харченко, Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст]: учеб.пособие Академия, 2020.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 18-е изд., испр. и доп. - СПб.: «Лавелин Я.С.», 2020.
6. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник Н.А.Анфимова. – 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине «Введение в профессию», обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Изучение учебной дисциплины завершается проведением дифференцированного зачета. Такая форма аттестации позволяет охватить весь пройденный теоретический материал по дисциплине, проверить системность знаний, а также умение применять полученные знания на практике.

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений преподавателем определяется интегральная оценка освоенных обучающимися общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>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.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий</p>	<p><i>На диф. зачете</i> слушатели получают оценки:</p> <p>Оценка 5(отлично): должен глубоко и четко владеть учебным материалом по заданным темам.</p> <p>Оценка 4(хорошо): Ставится в том случае, если обучающийся полно освоил учебный материал</p> <p>Оценка 3 (удовлетворительно): Ставится если, обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его не полностью, не последовательно, не отвечает на дополнительные вопросы.</p> <p>Практическая работа:</p> <p>Оценка «5» ставится, если Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.</p> <p>Обучающиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.</p> <p>Оценка «4» ставится, если Работа выполнена обучающимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата.</p> <p>Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.</p> <p>Оценка «3» ставится, если Работа выполняется и оформляется обучающимся при помощи педагога или хорошо подготовленных и уже выполнивших</p>	<p>Дифференцированный зачет</p> <p>Практическая работа</p>

(самостоятельно или с помощью наставника).	на «отлично» данную работу. На выполнение работы затрачивается много времени. Обучающийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием.	
<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</i></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.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>	<p><i>Тестирование:</i></p> <p>Оценка 5(отлично): 100-80% правильных ответов</p> <p>Оценка 4(хорошо): 79-69%% правильных ответов</p> <p>Оценка 3 (удовлетворительно): 68-50%% правильных ответов</p> <p>Практическая работа: Оценка «5» ставится, если Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.</p> <p>Оценка «4» ставится, если Работа выполнена обучающимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.</p> <p>Оценка «3» ставится, если Работа выполняется и оформляется обучающимся при помощи педагога или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу. На выполнение работы затрачивается много времени. Обучающийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием.</p>	<p>тест Практическая работа</p>

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.) При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и (или) преподаватель смежной