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 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.04 Введение в профессию

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2150C046E71AC3A606E8ACA64E5913D5
Владелец: Ляшок Сергей Иванович
Действителен: с 12.09.2023 до 05.12.2024

2023 г.

Согласовано
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1от 31 августа 2023 г.
_____/ Яковенко С. А.

Утверждаю:
заместитель директора по ИМР
_____Добышева О.В.
«01» сентября 2023 г.

Программа учебной дисциплины ОУД.04. Введение в профессию профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии среднего профессионального образования 16675 «Повар».

Программа разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом.

(Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 09.03.2022 г. № 113Н, зарегистрировано в Минюсте РФ 11.04. 2022 г. N 68148)

Разработчик: Рожина Кристина Евгеньевна, преподаватель

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 «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 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.

Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК	Умения	Знания

ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	организовывать 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 учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.
	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	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 профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Излагать свои мысли на	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
	государственном языке. Оформлять документы. Описывать значимость своей	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.

	профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии. Соблюдать нормы экологической	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
	безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Применять средства информационных	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
	технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

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	15
лабораторные занятия	0
практические занятия	20
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
контрольная работа	не предусмотрено
самостоятельная работа	17
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	-

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	
Раздел 1. Предприятия общественного питания , современные направления.		**52**	*4*
Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Введение. Классификация предприятий общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания. Рестораны. Кафе. Бары. Столовые. Закусочные	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие 1: Организационная структура предприятия общественного питания .Составить таблицу	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: составление презентации «Характеристика предприятий общественного питания».	2	
Тема 2. Особенности профессии, профессионально важные качества.	***Содержание учебного материала***	***4***	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Квалификационные характеристики повара и кондитера. Функции и виды деятельности специалиста на предприятиях общественного питания. Основные должностные обязанности повара и кондитера.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие 2: Составить перечень профессиональных требований предъявляемых к повару, и кондитеру.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: составление презентации «Особенности профессии, профессионально важные качества».	2	
Тема 3. Исторический процесс формирования общественного питания.	***Содержание учебного материала***	***6***	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства становление кулинарного образования на профессиональный уровень.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 3: Ознакомление о влиянии известных поваров - кулинаров России на развитие общественного питания, внёсших значительный вклад в развитие мировой кухни. Ответить на вопросы	2	
	Практическое занятие 4: Ознакомление с биографией известных поваров-кулинаров мирового значения. Ответить на вопросы	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: составление презентации «Исторический процесс формирования общественного питания».	3	
Тема 4. Современные направления в общественном питании.	***Содержание учебного материала***	10	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Современные направления и тенденции в общественном питании SousVide. Низкотемпературная кухня.	4	
	Пути повышения профессионального мастерства в современном мире (чемпионат кулинаров).		
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий	6	

	Практическое занятие 5: Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд. Ответить на вопросы.	2	ОК 06
	Практическое занятие 6: Приготовление украшений, основываясь на современную технику оформления блюд.	2	
	Практическое занятие 7: Создание презентации современного блюда	2	
	Самостоятельная работа 1: Составление презентации «Современные направления в общественном питании».	5	
Тема 5. Правильное питание.	***Содержание учебного материала***	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Основы правильного питания. Совместимость продуктов. Полезные и вредные продукты.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 8: Рекомендации по сбалансированному питанию. Ответить на вопросы.	2	
	Практическое занятие 9: Калорийность. Нормы потребности для организма. Ответить на вопросы.	2	
	Самостоятельная работа 2: Составление презентации «Правильное питание».	3	
Тема 6. Особенности русской кухни.	***Содержание учебного материала***	5	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Этапы развития русской кухни. Влияние постов на русскую кухню. Дифференцированный зачет	3	
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 10: Проанализировать национальное русское блюдо по полезности и доступности в регионе.	2	
	Самостоятельная работа 3: Создание презентации «Современное блюдо русской кухни».	2	
Всего:		52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины требуется наличие учебного кабинета «Учебный цех».
Оборудование учебного кабинета: доска учебная, рабочие место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), раздаточный дидактический материал и др.;
технические средства: компьютер, мультимедийный проектор;
наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляж, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).
Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места:
Технологическое оборудование:
универсальный привод;
процессор кухонный;
набор ножей для овощерезки;
рыбочистка;
мясорубка;
блендер;
миксер;
шкаф шоковой заморозки;
холодильник;
жарочный шкаф;
пароконвектомат;
электроплита;
электрофритюрница;
рабочий стол;
весы настольные электронные;
тестомесильная машина.

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

Печатные издания

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания (3-е изд.) учеб. пособие.- М.: «Академия», 2020.
2. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2020.- 176 с.
3. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: учеб.пособие Академия, 2020.
4. Сборник рецептур 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.
5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник Н.А.Анфимова. – 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска. Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы. Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии. Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках	*На диф. зачете* обучающиеся получают оценки: <u>Оценка 5(отлично):</u> должен глубоко и четко владеть учебным материалом по заданным темам. <u>Оценка 4(хорошо):</u> Ставится в том случае, если обучающийся полно освоил учебный материал <u>Оценка 3 (удовлетворительно):</u> Ставится если, обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его не полностью, не последовательно, не отвечает на дополнительные вопросы. 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. **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. **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.	Итоговый контроль в форме дифферен-цированного зачета Экспертное наблюдение за выполнением практической работы

профессиональной деятельности по профессии. Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение. Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации. Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности. Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.		

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: 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 профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	*Тестирование:* Оценка 5(отлично): 100-80% правильных ответов Оценка 4(хорошо): 79-69%% правильных ответов Оценка 3 (удовлетворительно): 68-50%% правильных ответов 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. **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. **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.	Оценка результата выполнения тестирования Экспертное наблюдение за выполнением практической работы.

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.

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, 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.).

Форма проведения промежуточной аттестации для 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.