


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.

 / Яковенко С. А.

Утверждаю  
заместитель директора по НМР

  
Добышева О.В.  
01 сентября 2022 г.

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

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

Автор: Микушина Ольга Геннадьевна, преподаватель

**СОДЕРЖАНИЕ**

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

## 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 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.

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	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

	<p>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).</p>	<p>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.</p>
	<p>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.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
	<p>Определять 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, 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 программное 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**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	52
в том числе:	
теоретическое обучение	15
лабораторные работы	0
практические занятия	20
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
контрольная работа	не предусмотрено
самостоятельная работа	17
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	-

## 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	4
<b>Тема 1.</b> Характеристика предприятий общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 01
	Введение. Классификация предприятий общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания. Рестораны. Кафе. Бары. Столовые. Закусочные	2	ОК 02 ОК 03
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	2	ОК 04
	Практическое занятие 1: Организационная структура предприятия общественного питания.		ОК 05
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> составление презентации «Характеристика предприятий общественного питания».	2	ОК 06
<b>Тема 2.</b> Особенности профессии, профессионально важные качества.	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 01
	Квалификационные характеристики повара и кондитера. Функции и виды деятельности специалиста на предприятиях общественного питания. Основные должностные обязанности повара и кондитера.	2	ОК 02 ОК 03
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	2	ОК 04
	Практическое занятие 2: Составить перечень профессиональных требований предъявляемых к повару, и кондитеру.		ОК 05
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> составление презентации «Особенности профессии, профессионально важные качества».	2	ОК 06
<b>Тема 3.</b> Исторический процесс формирования общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01
	Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства становление кулинарного образования на профессиональный уровень.	2	ОК 02 ОК 03
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	4	ОК 04
	Практическое занятие 3: Ознакомление о влиянии известных поваров - кулинаров России на развитие общественного питания, внесших значительный вклад в развитие мировой кухни.		ОК 05 ОК 06
	Практическое занятие 4: Ознакомление с биографией известных поваров-кулинаров мирового значения.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> составление презентации «Исторический процесс формирования общественного питания».	3		
<b>Тема 4.</b> Современные направления в общественном питании.	<b>Содержание учебного материала</b>	10	ОК 01
	Современные направления и тенденции в общественном питании SousVide. Низкотемпературная кухня.	4	ОК 02
	Пути повышения профессионального мастерства в современном мире (чемпионат кулинаров).		ОК 03
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	6	ОК 04
	Практическое занятие 5: Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.		ОК 05
	Практическое занятие 6: Приготовление украшений, основываясь на современную технику оформления блюд.		ОК 06
	Практическое занятие 7: Создание презентации современного блюда		

	Самостоятельная работа 1: Составление презентации «Современные направления в общественном питании».	5	
<b>Тема 5.</b> Правильное питание.	<i>Содержание учебного материала</i>	6	ОК 01
	Основы правильного питания. Совместимость продуктов. Полезные и вредные продукты.	2	ОК 02
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	4	ОК 03
	Практическое занятие 8: Рекомендации по сбалансированному питанию.		ОК 04
	Практическое занятие 9: Калорийность. Нормы потребности для организма.		ОК 05
	Самостоятельная работа 2: Составление презентации «Правильное питание».	3	ОК 06
<b>Тема 6.</b> Особенности русской кухни.	<i>Содержание учебного материала</i>	5	ОК 01
	Этапы развития русской кухни. Влияние постов на русскую кухню. Дифференцированный зачет	3	ОК 02
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	2	ОК 03
	<b>Практическое занятие 10:</b> Проанализировать национальное русское блюдо по полезности и доступности в регионе.		ОК 04
	<b>Самостоятельная работа 3:</b> Создание презентации «Современное блюдо русской кухни».	2	ОК 05 ОК 06
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, рабочее 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», 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 рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: учеб.пособие Академия, 2020.

5. 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.

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 ДИСЦИПЛИНЫ

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

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 (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p><i>На диф. зачете</i> слушатели получают оценки:</p> <p><u>Оценка 5(отлично):</u> должен глубоко и четко владеть учебным материалом по заданным темам.</p> <p><u>Оценка 4(хорошо):</u> Ставится в том случае, если обучающийся полно освоил учебный материал</p> <p><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.</p> <p>Практическая работа:</p> <p><b>Оценка «5»</b> 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><b>Оценка «4»</b> 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><b>Оценка «3»</b> 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>Дифференцированный зачет</p> <p>Практическая работа</p>

<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</i></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 профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>	<p><b>Тестирование:</b>  <u>Оценка 5(отлично):</u>  100-80% правильных ответов  <u>Оценка 4(хорошо):</u>  79-69%% правильных ответов  <u>Оценка 3 (удовлетворительно):</u>  68-50%% правильных ответов</p> <p>Практическая работа:  <b>Оценка «5»</b> 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.  <b>Оценка «4»</b> 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.  <b>Оценка «3»</b> 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</p> <p>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.

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 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.