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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.01 Введение в профессию

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0265B59E0009AD048D412C6E56492981C3
Владелец: Ляшок Сергей Иванович
Действителен: с 13.04.2021 до 13.07.2022

2021 г.

Программа учебной дисциплины «Введение в профессию» для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) «Повар, кондитер»

Автор: Яковенко Светлана Анатольевна

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **6**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **8**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **10**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Введение в профессию»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Введение в профессию» является дополнительной общеобразовательной учебной дисциплиной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина «Введение в профессию» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК:

ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК. 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК. 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК. 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

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 по профессии.

Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием дистанционных технологий и электронного обучения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01- ОК.11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	- различать квалификационные характеристики профессии повар и кондитер; -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 в процессе освоения содержания ППКРС и перспектив своей будущей профессии; - использовать различные способы художественного оформления блюд, изделий, напитков. - составлять меню.	-место профессии в социально-экономической сфере; - профессиональную характеристику профессии; - требования к уровню подготовки квалифицированного рабочего в соответствии с ФГОС, профессиональным стандартом индустрии питания; - этапы развития общественного питания; - требования, предъявляемые к повару, кондитеру; - роль повара, кондитера в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания; - взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей. -актуальные тенденции приготовления и подачи кулинарных блюд и кондитерских изделий; - виды и способы художественного оформления блюд, изделий, напитков; - техники оригинального декорирования кулинарной и кондитерской продукции; - эффектные формы подачи готовых изделий; посуды и приспособлений. - правила составления меню.

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	96
в том числе:	
теоретическое обучение	54
лабораторные работы	-
практические занятия	40
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Итоговая аттестация	2

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Введение	**Содержание учебного материала** Значение дисциплины «Введение в профессию». Цель, задачи и структура курса. Устав и традиции колледжа.	***2***	*ОК 01, ОК 03, ОК.06*
Тема 1. Труд как деятельность	**Содержание учебного материала** Труд как деятельность. Классификация видов деятельности. Профессиональная деятельность. Выбор профессии.	***2***	*ОК 01, ОК 03, ОК.06*
	Практическая работа Тест: Активизирующая профориентационная методика (Н.Пряжников)	*2*	*ОК 01, ОК 03, ОК.06*
Тема 2. Многообразие профессий и специальностей. Роль профессии в современном обществе	**Содержание учебного материала** 1.Что такое профессия? Многообразие профессий и специальностей. Классификация профессий.	*2*	*ОК 01, ОК 03, ОК.06*
	Практическая работа «Роль профессии «Повар, кондитер» в мировой экономике, экономике страны, города».	*2*	*ОК 01- ОК.06*
	Практическая работа «Определение общих способностей (тест Айзенка)»	*2*	*ОК 01- ОК.06*
	Практическая работа «Диагностирование интеллекта, общих и специальных способностей. Краткий отборочный интеллектуальный тест (В.Н. Бузин)»	*2*	*ОК 01- ОК.06*
Тема 3. Современные требования к выпускнику колледжа	**Содержание учебного материала** 1.Требования рынка труда к содержанию и уровню профессиональной подготовки квалифицированный рабочих (служащих) по профессии Повар, кондитер. 2.Характеристика подготовки по профессии. Область профессиональной деятельности выпускников. Объекты профессиональной деятельности выпускников. Виды профессиональной деятельности. Квалификационные характеристики повара и кондитера.	*2*	*ОК 01- ОК.11 ПК 1.1 –ПК 5.1*
	Практическая работа «Профессиональные требования, предъявляемые к повару, кондитеру»	*2*	*ОК 01- ОК.11 ПК 1.1 –ПК 5.1*
Тема 4. История и перспективы развития общественного питания	**Содержание учебного материала** 1.История развития общественного питания в дореволюционной России, в СССР и в современной России. 2.Современные тенденции развития общественного питания. Инновационные технологии приготовления продукции общественного питания. 3.Пути повышения профессионального мастерства в современном мире (WS, чемпионат кулинаров)	***2***	*ОК.02, ОК.06, ОК.09, ОК.11*
	Практическая работа «Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд»	***2***	*ОК.02, ОК.06, ОК.09*
Тема 5. Классификация услуг общественного питания	**Содержание учебного материала** Услуги питания. Услуги по приготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий. Услуги по организации потребления и обслуживания. Услуги по реализации кулинарной продукции. Услуги по организации досуга. Информационно-консультативные услуги. Прочие услуги.	***2***	*ОК.01, ОК.02, ОК.04,ОК.05, ОК.09, ОК.10, ПК 1.1 –ПК 5.*
Тема 6.	**Содержание учебного материала**	***2***	*ОК.01, ОК.02,*

Производство кулинарной продукции	Производство кулинарной продукции. Термины и определения, используемые в общественном питании. Стадии технологического процесса производства кулинарной продукции.		*ОК.04, ОК.07, ПК 1.1 –ПК 5.1*
Тема 7. Меню.	**Содержание учебного материала** Назначение, правила оформления и виды меню. Порядок расположения закусок, блюд и напитков в меню.	***6***	*ОК 01- ОК.06, ОК 09- ОК.11*
Тема 8. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий	**Практическая работа «**Теория цвета и композиции в кулинарии»	***2***	*ОК.01, ОК.02, ОК.04,ОК.06,*
	Практическая работа «Выполнения украшений (фигур) из моркови (карвинг)» **Практическая работа «**Выполнения украшений (фигур) из пекинской капусты (карвинг)»	***2*** *2*	*ОК.01, ОК.02, ОК.04,ОК.06, ПК 1.1 –ПК 4.1*
	Практическая работа «Выполнение украшений из сахарной мастики» **Практическая работа «**Выполнение цветов из сахарной пасты»	***2*** *2*	*ОК.01, ОК.02, ОК.04,ОК.06, ПК 1.1, ПК 5.1*
	Практическая работа «Оформление блюд для подачи детям»	***2***	*ОК.01, ОК.02, ОК.04,ОК.06, ПК 1.1 –ПК 4.1*
	Практическая работа «Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду»	***2***	
	Практическая работа «Оформление стеклянной посуды для подачи напитков»	***2***	
Тема 9. Характеристика видов обслуживания на предприятиях общественного питания	**Содержание учебного материала** 1.Виды самообслуживания. Обслуживание официантами. Комбинированный метод обслуживания. 2. Столовая посуда, приборы и белье. 3. Обслуживание банкетов и приемов.	***26***	*ОК.01, ОК.02, ОК.04,ОК.06, ОК.09, ОК.10,*
	Практическая работа «Варианты складывания салфеток».	*2*	*ОК.01, ОК.02, ОК.04,ОК.06, ОК.09, ОК.10,*
	Практическая работа «Способы сервировки стола»	*2*	*ОК 01- ОК.11 ПК 1.1 –ПК 5.1*
	Практическая работа «Подача блюд (изделий) с применением специальной посуды»	*4*	
	Практическая работа «Виды банкетов»	*4*	
Тема 10. Потребительский спрос и реклама	**Содержание учебного материала** Потенциальные посетители ресторана, прогнозирование рынка ресторанных услуг. Позиционирование на рынке ресторанных услуг. Продвижение ресторанных услуг. Разработка новых услуг и товаров.	*8*	*ОК 01- ОК.06, ОК 09- ОК.11*
Дифференцированный зачет		***2***	*ОК 01- ОК.11 ПК 1.1 –ПК 5.1*
Всего:		***96***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Освоение программы учебной дисциплины «Введение в профессию» предполагает наличие учебного «Кабинета технологии кулинарного производства», в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и период внеучебной деятельности студентов.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета и мест кабинета:

-посадочные места по количеству обучающихся;
- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых и др.);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

Технические средства обучения:

– компьютер с выходом в сеть Интернет;
- видеопроектор;
- презентации;
– видеофильмы;
- электронные пособия

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

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата в учебной аудитории предусмотрены:

-увеличение зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов,
-индивидуальное (отдельное) рабочее место студента (ученический стол),
-регулируемые парты с источником питания для индивидуальных технических средств, обеспечивающие реализацию эргономических принципов;
-дверной проем (без порога)1000 мм;
-дополнительный источник освещения - настольная лампа;
-дополнительный комплект батареек.

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видео увеличителей для удаленного просмотра.

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

3.2.1. Печатные издания

Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КНОРУС, 2020. — 322 с. — (Среднее профессиональное образование).

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. www.pitportal.ru
2. www.restoranoff.ru
3. www.technormativ.ru
4. www.supercook.ru
5. www.gastronom.ru
6. www. mir-restoratora.ru
7. http://www.art-eda.info/category/eda-v-zhivopisi

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
Знания: -место профессии в социально-экономической сфере; - профессиональную характеристику профессии; - требования к уровню подготовки квалифицированного рабочего в соответствии с ФГОС, профессиональным стандартом индустрии питания; - этапы развития общественного питания; - требования, предъявляемые к повару, кондитеру; - роль повара, кондитера в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания; - взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей. -актуальных тенденций приготовления и подачи кулинарных блюд и кондитерских	*На диф.зачете* студенты получают оценки: Оценка 5(отлично): Студент должен глубоко и четко владеть учебным материалом по заданным темам. Составить по излагаемому вопросу, четкий ответ, ответить на вопросы. Оценка 4(хорошо): Ставится в том случае, если обучающийся полно освоил учебный материал, по форме и изложения ответа имеют отдельные неточности, некоторые подотчеты и замечания. 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. Оценка 2(неудовлетворительно): Ставится, если обучающийся имеет разрозненные бессистемные знания, искажает смысл основных понятий, неверно отвечает на вопросы. *Тестирование:* Оценка 5(отлично): 100-80% правильных ответов Оценка 4(хорошо): 79-69%% правильных ответов Оценка 3 (удовлетворительно):	Дифференцированный зачет Тестирование

изделий; - видов и способов художественного оформления блюд, изделий, напитков; - техники оригинального декорирования кулинарной и кондитерской продукции; - эффектных форм подачи готовых изделий; посуды и приспособлений. Умения: - различать квалификационные характеристики профессии повар и кондитер; -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 в процессе освоения содержания ППКРС и перспектив своей будущей профессии; - использовать различные способы художественного оформления блюд, изделий, напитков.	68-50%% правильных ответов Оценка 2(неудовлетворительно): менее 50 % правильных ответов Практическая и лабораторная работа: **Оценка «5»** ставится, если Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Студенты работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме. **Оценка «4»** ставится, если Работа выполнена учащимся 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 учащимся при помощи преподавателя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием. **Оценка «2»** ставится, если Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.	Практическая работа

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 дисциплины.