

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
*ОУД.01 Введение в профессию*

2020 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) 43.01.09 Повар, кондитер.

Автор: Яковенко Светлана Анатольевна

## **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>11</b>

# 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 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Введение в профессию» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций в соответствии с 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 общечеловеческих ценностей
- 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 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- различать квалификационные характеристики профессии повар и кондитер;</li> <li>-разрабатывать реальную программу личных действий для достижения трудоустройства или продолжения получения образования и обеспечения собственной карьеры;</li> <li>- формулировать жизненные цели и определять средства их достижения;</li> <li>- использовать знания дисциплины в процессе освоения содержания ППКРС и перспектив своей будущей профессии;</li> <li>- использовать различные способы художественного оформления блюд, изделий, напитков.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-место профессии в социально-экономической сфере;</li> <li>- профессиональную характеристику профессии;</li> <li>- требования к уровню подготовки квалифицированного рабочего в соответствии с ФГОС, профессиональным стандартом индустрии питания;</li> <li>- этапы развития общественного питания;</li> <li>- требования, предъявляемые к повару, кондитеру;</li> <li>- роль повара, кондитера в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания;</li> <li>- взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей.</li> <li>-актуальные тенденции приготовления и подачи кулинарных блюд и кондитерских изделий;</li> <li>- виды и способы художественного оформления блюд, изделий, напитков;</li> <li>- техники оригинального декорирования кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- эффектные формы подачи готовых изделий, посуды и приспособлений.</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>60</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы	-
практические занятия	40
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</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 часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Значение дисциплины «Введение в профессию». Цель, задачи и структура курса. Устав и традиции колледжа.	2	ОК 01, ОК 03, ОК.06
<b>Тема 1. Труд как деятельность</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Труд как деятельность. Классификация видов деятельности. Профессиональная деятельность. Выбор профессии.	2	ОК 01, ОК 03, ОК.06
	<b>Практическая работа</b> Тест: Активизирующая профориентационная методика (Н.Пряжников)	2	ОК 01, ОК 03, ОК.06
<b>Тема 2. Многообразие профессий и специальностей. Роль профессии в современном обществе</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Что такое профессия? Многообразие профессий и специальностей. Классификация профессий.	2	ОК 01, ОК 03, ОК.06
	<b>Практическая работа</b> «Роль профессии «Повар, кондитер» в мировой экономике, экономике страны, города».	2	ОК 01- ОК.06
	<b>Практическая работа</b> «Определение общих способностей (тест Айзенка)»	2	ОК 01- ОК.06
	<b>Практическая работа</b> «Диагностирование интеллекта, общих и специальных способностей. Краткий отборочный интеллектуальный тест (В.Н. Бузин)»	2	ОК 01- ОК.06
<b>Тема 3. Современные требования к выпускнику колледжа</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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
	<b>Практическая работа</b> «Профессиональные требования, предъявляемые к повару, кондитеру»	2	ОК 01- ОК.11 ПК 1.1 –ПК 5.1
<b>Тема 4. История и перспективы развития общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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
	<b>Практическая работа</b> «Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд»	2	ОК.02, ОК.06, ОК.09
<b>Тема 5. Классификация услуг общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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.

<b>Тема 6. Производство кулинарной продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Производство кулинарной продукции. Термины и определения, используемые в общественном питании. Стадии технологического процесса производства кулинарной продукции.	<b>2</b>	<i>ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.07, ПК 1.1 –ПК 5.1</i>
<b>Тема 7. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий</b>	<b>Практическая работа</b> «Теория цвета и композиции в кулинарии»	<b>2</b>	<i>ОК.01, ОК.02, ОК.04,ОК.06,</i>
	<b>Практическая работа</b> «Выполнения украшений (фигур) из моркови (карвинг)»	<b>2</b>	<i>ОК.01, ОК.02,</i>
	<b>Практическая работа</b> «Выполнения украшений (фигур) из пекинской капусты (карвинг)»	<b>2</b>	<i>ОК.04,ОК.06, ПК 1.1 –ПК 4.1</i>
	<b>Практическая работа</b> «Выполнение украшений из сахарной мастики»	<b>2</b>	<i>ОК.01, ОК.02,</i>
	<b>Практическая работа</b> «Выполнение цветов из сахарной пасты»	<b>2</b>	<i>ОК.04,ОК.06, ПК 1.1, ПК 5.1</i>
	<b>Практическая работа</b> «Оформление блюд для подачи детям»	<b>2</b>	<i>ОК.01, ОК.02, ОК.04,ОК.06, ПК 1.1 –ПК 4.1</i>
<b>Тема 8. Характеристика видов обслуживания на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Виды самообслуживания. Обслуживание официантами. Комбинированный метод обслуживания. 2. Столовая посуда, приборы и белье. 3. Виды банкетов.	<b>4</b>	<i>ОК.01, ОК.02, ОК.04,ОК.06, ОК.09, ОК.10,</i>
	<b>Практическая работа</b> «Варианты складывания салфеток».	<b>2</b>	<i>ОК.01, ОК.02, ОК.04,ОК.06, ОК.09, ОК.10,</i>
	<b>Практическая работа</b> «Способы сервировки стола»	<b>2</b>	<i>ОК 01- ОК.11</i>
	<b>Практическая работа</b> «Подача блюд (изделий) с применением специальной посуды»	<b>4</b>	<i>ПК 1.1 –ПК 5.1</i>
	<b>Практическая работа</b> «Виды банкетов»	<b>4</b>	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	<i>ОК 01- ОК.11 ПК 1.1 –ПК 5.1</i>
<b>Всего:</b>		<b>60</b>	

### 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

1. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. для сред. проф. образования. - М.: ИРПО; ИЗД. центр «Академия», 2017.

2. Чернышев, О. В. [Текст] Формальная композиция. Творческий практикум/ О.В. Чернышов -Мн.: Харвест, 2015. - 312 с. ISBN 985-433-206-3.

#### 3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)
2. [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)
3. [www.technormativ.ru](http://www.technormativ.ru)
4. [www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)
5. [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)
6. [www.mir-restoratora.ru](http://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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
Знания: - место профессии в социально-экономической сфере; - профессиональную характеристику профессии; - требования к уровню подготовки квалифицированного рабочего в соответствии с ФГОС, профессиональным стандартом	На диф.зачете студенты получают оценки: <u>Оценка 5(отлично):</u> Студент должен глубоко и четко владеть учебным материалом по заданным темам. Составить по излагаемому вопросу, четкий ответ, ответить на вопросы. <u>Оценка 4(хорошо):</u> Ставится в том случае, если обучающийся полно	Дифференцированный зачет

<p>индустрии питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- этапы развития общественного питания;</li> <li>- требования, предъявляемые к повару, кондитеру;</li> <li>- роль повара, кондитера в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания;</li> <li>- взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей.</li> <li>- актуальных тенденций приготовления и подачи кулинарных блюд и кондитерских изделий;</li> <li>- видов и способов художественного оформления блюд, изделий, напитков;</li> <li>- техники оригинального декорирования кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- эффектных форм подачи готовых изделий; посуды и приспособлений.</li> </ul> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- различать квалификационные характеристики профессии повар и кондитер;</li> <li>-разрабатывать реальную программу личных действий для достижения трудоустройства или продолжения получения образования и обеспечения собственной карьеры;</li> <li>- формулировать жизненные цели и определять средства их достижения;</li> <li>- использовать знания дисциплины в процессе освоения содержания ППКРС и перспектив своей будущей профессии;</li> <li>- использовать различные способы художественного оформления блюд, изделий, напитков.</li> </ul>	<p>освоил учебный материал, по форме и изложения ответа имеют отдельные неточности, некоторые подотчеты и замечания.</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><u>Оценка 2(неудовлетворительно):</u> Ставится, если обучающийся имеет разрозненные бессистемные знания, искажает смысл основных понятий, неверно отвечает на вопросы.</p> <p><i>Тестирование:</i></p> <p><u>Оценка 5(отлично):</u> 100-80% правильных ответов</p> <p><u>Оценка 4(хорошо):</u> 79-69%% правильных ответов</p> <p><u>Оценка 3 (удовлетворительно):</u> 68-50%% правильных ответов</p> <p><u>Оценка 2(неудовлетворительно):</u> менее 50 % правильных ответов</p> <p>Практическая и лабораторная работа:</p> <p><b>Оценка «5»</b> 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.</p> <p><b>Оценка «4»</b> 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.</p> <p><b>Оценка «3»</b> 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.</p> <p><b>Оценка «2»</b> 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.</p>	<p>Тестирование</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.

С целью определения особенностей восприятия обучающимися 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.