

Парабельский филиал
Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Томский политехнический техникум»
(ПФ ОГБПОУ «ТПТ»)

СОГЛАСОВАНО

Отдел образования Администрации
Парабельского района
Руководитель Отдела образования

 О. Н. Арестова

М.п. предприятия

« 16 » 2024 г.



АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.В.12 Введение в профессию

для профессии

ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

Адаптированная программа учебной дисциплины ОП.В.12 Введение в профессию разработана в соответствии:

- квалификационной характеристикой по квалификации 16675 «Повар»;
- квалификационной характеристикой по квалификации 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;
- письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"(вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн);
- требованиями к организации образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональной образовательной организации;
- письмом от 11 февраля 2019 г. N 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития лиц с легкой умственной отсталостью.

Программа составлена с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий УЧ ПФ «ТПТ»
_____.В. Ершова
«14» _____ 09 2024 г.

Разработчик: _____ О.В. Колчанова, преподаватель

РАССМОТРЕНО
на заседании методической комиссии (МК)

Председатель МК
_____. Н.Ю. Мариненко
Протокол № 4 от «14» 09 2024 г.

Содержание

	стр.
1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации адаптированной программы учебной дисциплины	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	10

1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины

ОП.В.12 Введение в профессию

1.1. Область применения адаптированной программы

Адаптированная программа учебной дисциплины «Введение в профессию» является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Введение в профессию» является частью общепрофессионального цикла.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
У 1. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места	З 1. Место профессии в социально-экономической сфере;
У 2. Различать квалификационные характеристики профессии Повар и Изготовитель пищевых полуфабрикатов;	З 2. Профессиональную характеристику профессии;
У 3. Использовать знания дисциплины «Введение в профессию» в процессе освоения своей будущей профессии;	З 3. Профессиональные качества будущего повара, изготовителя пищевых полуфабрикатов;
У 4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	З 4. Требования, предъявляемые к повару;
	З 5. Требования, предъявляемые к изготовителю пищевых полуфабрикатов.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лекций	20
лабораторные занятия	16
Промежуточная аттестация в форме зачета	

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		Объем часов	Формируемые знания, умения
1	2		3	4
Раздел 1. Значение учебной дисциплины в профессиональной подготовке работников общественного питания			6	
Тема 1.1 Специфика профессии и ее социальная значимость	Содержание учебного материала		4	
	1.	Введение. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины. Содержание дисциплины и организация учебного процесса.	1	3.1, 3.2
	2.	Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов, как личность и профессионал. Общая характеристика профессии. История возникновения профессии.	2	3.1, 3.2
	3.	Традиции техникума. Анкета «Правильно ли я выбрал профессию».	1	3.1, 3.2
	Практические работы		2	
	1.	Изучение требований профессии к индивидуальным и личностным способностям специалиста. Ознакомление с медицинскими противопоказаниями и рисками профессии.	2	У.1, У.2
Раздел 2. Особенности отрасли общественного питания, задачи, функции.			12	
Тема 2.1 Общественное питание – специфическая отрасль народного хозяйства и разновидность торговли	Содержание учебного материала		4	
	1.	Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства. Знакомство с биографией известных поваров-кулинаров мирового значения.	1	3.1 – 3.5
	2.	Особенности отрасли, задачи, функции. Развитие общественного питания в условиях рыночной экономики. Этапы развития общественного питания. Основы организации общественного питания.	1	3.1 – 3.5
	3.	Современные направления и тенденции в общественном питании.	1	3.1 – 3.5
	4.	Социальная значимость профессии в обществе. Массовость и уникальность профессии. Эффективное поведение на рынке труда. Возможные варианты трудоустройства по профессии, осваиваемой в образовательном учреждении.	1	3.1 – 3.5
	Практические работы		4	
	2.	Разработка и оформление профессионального резюме, автобиографии, поискового письма работодателю.	2	У.3, У.4

	3.	Изучение и формирование способов социальной, профессиональной, психологической адаптации в коллективе в первые дни работы.	2	У.3, У.4
Тема 2.2 Введение в кулинарию. Основы рационального питания	Содержание учебного материала		2	
	1.	О кулинарии профессиональной и «любительской». Исторические факты.	1	3.2 - 3.5
	2.	Пища и ее значение в жизни человека. Понятие о рациональном питании. Режим питания. Главные характеристики пищи. Составные части пищевых продуктов. Усвояемость пищи. Причины порчи пищевых продуктов. Пищевые отравления и инфекции.	1	3.2 - 3.5
	Практические работы		2	
	4.	Исследование причин порчи пищевых продуктов	2	У.3
Раздел 3. История и этапы развития традиций питания			16	
Тема 3.1 Кухни народов мира	Содержание учебного материала		6	
	1.	История и этапы развития традиций питания. Традиции потребления продуктов в Древнем Риме, в средние века, в современном мире.	1	3.1 – 3.5
	2.	Основные тенденции развития современной организации питания. Причины формирования национальных традиций и культур питания.	1	3.1 – 3.5
	3.	Национальный репертуар блюд Славянских народов. Особенности формирования и развития кухни народов России.	1	3.1 – 3.5
	4.	Особенности кухни народов стран: Китай, Япония, Корея, Индокитай. Китайская кухня и ее влияние на развитие культуры питания народов Европы и Азии. Национальные блюда и экзотические продукты питания.	1	3.1 – 3.5
	5.	Использование приправ и пряностей - отличительная особенность культур питания народов Азии.	1	3.1 – 3.5
	6.	Кухни и традиции питания в Арабских странах (Египет, Алжир, Сирия, Ирак, Саудовская Аравия, Индия). Традиции питания в США.	1	3.1 – 3.5
	Практические работы		4	
	5.	Изучение влияния мировых религий на формирование и становление традиций культур питания.	2	У.3
	6.	Работа в микрогруппах по составлению и презентации меню из блюд кухни народов России.	2	У.3
Тема 3.2 Национальные традиции и праздники.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Культура застолья и национальные традиции от Древнего мира до наших дней. Столовые приборы, посуда, аксессуары столов в прошлом и настоящем у разных народов. Особенности стилей застолья: (русский, французский, английский)	2	3.1 – 3.5

	Практические работы		4	
	7.	Сервировка стола.	4	У.3
	Зачет		2	3.1 – 3.5, У.1 – У.4
	Всего:		36	

Реализация тем 1.1, 3.1 возможна с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, в общем объеме – 4 часов.

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета «Введение в профессию»

Оборудование учебного кабинета:

- Комплект учебно-наглядных пособий.
- Доска для письма
- Комплект плакатов по профессии
- Технические средства обучения:
- Компьютер
- Экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2024. — 321 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/947685>
2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2024. — 205 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/951556>
3. Васюкова А.Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности "Поварское и кондитерское дело" [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2023. — 246 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/949524>
4. Селезнева Л.В. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2023. — 124 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/949613>
5. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2023. — 578 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/949507>
6. Данильченко С.А., Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2023. — 215 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/949670>
7. Васюкова А.Т. (под ред.), Васюкова А.Т., Славянский А.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2023. — 182 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/949430>
8. Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + eПриложение. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2024. — 222 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/950681>

Дополнительная литература:

1. Андропова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента- М.: ИЦ Академия..., 2017
2. Дубровская Н. И. Приготовление супов и соусов [Электронный ресурс]: учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. — М.: ИЦ Академия, 2017. — 173 с. — (Среднее профессиональное образование). — Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
3. Качурина Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Т.А. Качурина. — М.: ИЦ

- Академия, 2018. – 240 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=> Микроволновая кухня "Миллион меню". -Ч.: изд-во"Аркаим", изд-во"АСТ", 2007.
4. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Г. П. Семичева. – М.: ИЦ Академия, 2017. – ***с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
 5. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Е. И. Соколова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 288 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
 6. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Т. А. Качурина. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 160 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
 7. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / И. П. Самородова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 128 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
 8. Сеницына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / А. В. Сеницына. – М.: ИЦ Академия, 2017. – ***с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
 9. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – М.: ИЦ Академия., 2018...
 10. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) (в электронном формате) М.: ИЦ Академия, 2017

Интернет ресурсы

1. Введение, Описание - Моя профессия "Повар" [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://studbooks.net/2026450/tovarovvedenie/opisanie> (дата обращения 27.08.2024г.)
2. Кулинарные рецепты с фото, пошаговые рецепты блюд с фотографиями на сайте Гастроном.ру [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/> (дата обращения 27.08.2024г.)
3. Национальные кухни - рецепты с фото и видео на Гастроном.ру [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/group/nacionalnye-kuhni-1829> (дата обращения 27.08.2024г.)
4. Краткая история застольного этикета [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://arzamas.academy/materials/2282> (дата обращения 27.08.2024г.)
5. Рациональное питание в жизнедеятельности человека. Гигиена и культура питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://46cge.rospotrebnadzor.ru/content/рациональное-питание-в-жизнедеятельности-человека-гигиена-и-культура-питания> (дата обращения 27.08.2024г.)
6. Главная - Томский политехнический техникум [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://tpt.tom.ru/> (дата обращения 27.08.2024г.)
7. Исторические этапы развития общепита в России - Директору ресторана - Pitportal.ru – информационный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://pitportal.ru/director/10896.html> (дата обращения 27.08.2024г.)

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная дисциплина включает 3 раздела:

- Значение учебной дисциплины в профессиональной подготовке работников общественного питания
- Особенности отрасли общественного питания, задачи, функции
- История и этапы развития традиций питания

Общее количество часов, отведенное на освоение профессионального модуля – 36 часов, из них **лекций** составляет 20 часов. В рамках учебной дисциплины проводятся **лабораторные и практические** работы в объеме – 16 часов.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по учебной дисциплине **Введение в профессию**: наличие среднего или высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины с обязательным повышением квалификации не реже одного раза в три года.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров ПФ ОГБПОУ «ТПТ» соответствует данному кадровому обеспечению.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
<ul style="list-style-type: none">— Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места— Различать квалификационные характеристики профессии Повар и Изготовитель пищевых полуфабрикатов;— Использовать знания дисциплины «Введение в профессию» в процессе освоения своей будущей профессии;— Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<i>Методы:</i> письменный (тестовый) и практический контроль; <i>Формы:</i> экспертная оценка выполнения практической работы; тестирование
Знания:	
<ul style="list-style-type: none">— Место профессии в социально-экономической сфере;— Профессиональную характеристику профессии;— Профессиональные качества будущего повара, изготовителя пищевых полуфабрикатов;— Требования, предъявляемые к повару;— Требования, предъявляемые к изготовителю пищевых полуфабрикатов.	<i>Методы:</i> письменный (тестовый) контроль; <i>Формы:</i> тестирование