

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Лицей сервиса и промышленных технологий»**

Рассмотрено и принято

на заседании Педагогического Совета

СПб ГБПОУ ЛСИТ

Протокол № 17

от «30» августа 2023 г.



Утверждаю:
Директор СПб ГБПОУ ЛСИТ

Ю. В. Богданова

августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Введение в профессию

адаптированной основной образовательной программы

профессионального обучения по рабочей профессии ОКПР 16675 Повар

срок обучения 1 год 10 месяцев

Санкт-Петербург

2023

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.03 Введение в профессию** адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по рабочей профессии ОКПР 16675 Повар на базе общеобразовательной программы коррекционно-развивающей направленности VIII вида разработана на основании требований профессионального стандарта 30.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610-н, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28.10.2020 № 755н и Письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения РФ от 08.09.2022 г. № 05-1597 «Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития)», Федерального базисного плана для профессиональной подготовки, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Организация-разработчик:

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Лицей сервиса и индустриальных технологий»

Разработчики:

Коптева Марина Викторовна мастер производственного обучения, преподаватель СПб ГБПОУ ЛСИТ

Кузьмина Эммилия Владимировна – мастер производственного обучения, преподаватель СПб ГБПОУ ЛСИТ

Липнина Ирина Алексеевна - мастер производственного обучения, преподаватель СПб ГБПОУ ЛСИТ

Консультант:

Голубева Таисия Алексеевна – методист СПб ГБПОУ ЛСИТ

Рассмотрено на заседании Методического Совета СПб ГБПОУ ЛСИТ

Протокол № 1

от «29» августа 2023 г.

Эксперт от работодателя:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Введение в профессию, адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по рабочей профессии Повар соответствует современным требованиям. С содержанием и объемом представленной программы согласна.

Генеральный директор

«28» августа 2023 г.



« __августа 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Введение в профессию

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии ОКПР 16675 Повар

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной основной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- выполнять планирование и распределение рабочего времени;
- представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места
- производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- использовать инструменты и инвентарь для подготовки сырья и приготовления блюд
- правильно подбирать формы нарезки овощей и фруктов при приготовлении блюд;
- украшать готовое блюдо
- сервировать стол

знать:

- профессиональные качества будущего рабочего;
- назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;
- историю развития профессии и перспективы развития
- перспективы развития общественного питания, его основные направления.
- правила подбора инструменты и инвентарь для подготовки сырья и приготовления блюд
- правила по техники безопасности при выполнении работ по оформлению блюд
- санитарно-гигиенические требования при сервировке и оформлении стола
- виды посуды, столовых приборов и столового белья для сервировки стола
- правила сервировки
- правила поведения за столом

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **41 час**;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	41
в том числе:	
Практические занятия	14
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1

2.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 Введение в профессию

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень усвоения
Тема 1. Квалификационные характеристики профессии повара	Содержание	5	2
	История возникновения профессии		
	Квалификационные характеристики повара		
	Функции и виды деятельности повара на предприятиях общественного питания.		
	Требования профессионального стандарта		
	Должностные обязанности повара		
Тема 2. Оборудование и инвентарь для цехов общественного питания	Содержание	12	2
	Организация предприятий общественного питания		
	Типы предприятий общественного питания		

	Оборудование и инвентарь для овощного цеха			
	Оборудование и инвентарь для горячего цеха			
	Оборудование и инвентарь для холодного цеха			
	Оборудование и инвентарь для мясного цеха			
	Оборудование и инвентарь для рыбного цеха			
	Оборудование и инвентарь для кондитерского цеха			
	Виды столовой посуды для цехов общественного питания			
	Практические занятия		3	2
	№ 1	Составить таблицу : «Оборудование и инвентарь для цехов общественного питания»	3	
	Итого 1 семестр		17	
Тема 3.			5	
Столовые приборы, столовое бельё.				
	Виды и назначение столовых приборов			
	Ассортимент и назначение столового белья.			
	Практические занятия		3	
	№ 2	Составить таблицу : «Классификация столовых приборов».	2	

	№ 3	Составить таблицу «Виды столового белья»	1	
Тема 4. Общие требования к сервировке стола	Содержание		6	2
	Основные требования, предъявляемые к сервировке стола.		1	
	Виды сервировки стола.		2	
	Практические занятия		3	2
	№ 4	Составить таблицу «Виды сервировки стола».	3	
Тема 5. Организация рабочего места, упаковка блюд	Содержание		12	2
	Организация рабочего места повара.			
	Виды ножей для овощей и фруктов.			
	Формы нарезки овощей.			
	Виды пищевой упаковки			
	Упаковка готовых блюд на вынос			
	Упаковка готовых напитков на вынос			
	Упаковка готовых кулинарных изделий на вынос			

	Практические занятия		5	2
	№ 6	Составить таблицу: « Простая нарезка овощей»	3	
	№ 7	Составить таблицу : «Основные приемы карвинга»	2	
	Дифференцированный зачет		1	
	Итого		41	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально - технического обеспечения.

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Комплект учебно-наглядных пособий;
- Технические средства обучения;
- Компьютер с лицензионным программным обеспечением

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники

1. Анфимова. А. Кулинария: учебник - М.: Издательский центр «Академия», 2020 г.

Дополнительные источники

1. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М. ООО «Дом Славянской книги», 2021
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Здобнов А.И, Цыганенко В.А.. – ООО «Издательство Арий»: , 2013г.- 680 с.

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.
9. 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.

10. 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.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ре-сурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. - Режим доступа:

Интернет ресурсы:

Слайдовые презентации по всем темам программы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность умений.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля
<p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> • применять требования нормативных документов к основным видам продукции • выполнять планирование и распределение рабочего времени; • представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места • производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития • использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. • правильно подбирать формы нарезки овощей и фруктов при приготовлении блюд; 	<p>Практические задания по темам</p> <p>Ответы при устных опросах обучающихся</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

<ul style="list-style-type: none"> • украшать готовое блюдо • сервировать стол 	
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • профессиональные качества будущего рабочего; • назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности; • историю развития профессии и перспективы развития • перспективы развития общественного питания, его основные направления. • правила подбора инструменты и инвентарь для подготовки сырья и приготовления блюд • правила по техники безопасности при выполнении работ по оформлению блюд • санитарно-гигиенические требования при сервировке и оформлении стола • виды посуды, столовых приборов и столового белья для сервировки стола • правила сервировки • правила поведения за столом 	<p>Практические задания по темам</p> <p>Ответы при устных опросах обучающихся</p> <p>Дифференцированный зачет</p>