МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ

«ЧУЛЫМСКИЙ МЕЖРАЙОННЫЙ АГРАРНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Рассмотрено на заседании «Утверждаю»

Методического совета Директор ГБПОУ НСО

Протокол № \_\_\_\_ «Чулымский межрайонный

 «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г. аграрный лицей

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Бочкарев С. Т.

 «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

 **ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ**

**По профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»**

**Форма обучения очная**

**ЧУЛЫМ, 2018**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик:

ГБПОУ НСО Чулымский межрайонный аграрный лицей

Разработчик:

Регузова Н.П., преподаватель первой категории

ГБПОУ НСО Чулымский межрайонный аграрный лицей

Рекомендована методическим советом лицея к использованию в учебном процессе по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| условия реализации учебной дисциплины | 10 |
| Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины | 11 |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**.**

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Введение в профессию**

**1.1. Область применения программы**

 Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

учебная дисциплина «Введение в профессию» является дисциплиной по выбору из обязательных предметных областей, устанавливаемых учебным заведением.

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

 **Целью** дисциплины «Введение в профессию» является необходимость показать обучающемуся значение избранной им профессии в современном обществе, роль и место данного специалиста в правовом государстве, а также привить нужные для освоения профессии навыки.

 **Задачи дисциплины:**

 - дать общую характеристику профессии;

 - познакомить с требованиями к уровню подготовки специалиста в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии (в соответствии с квалификацией);

 - использовать полученные знания в процессе освоения профессии.

 В результате освоения дисциплины обучающийся

долженобладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен: **получить и проанализировать опыт деятельности в соответствии с требованиями образовательных уровней.**

**Обладать следующими личностными качествами:**

* способность к проблемному видению;
* критичность мышления;
* способность к прогнозированию результатов своей деятельности;
* рефлексивная активность;
* аналитические способности;
* способность к оценочным действиям;
* способность самоуправления деятельностью;
* ответственность за свои действия в различных ситуациях общения;
* инициативность в общении и совместной деятельности;
* способность к компромиссу и поиску взаимовыгодного решения.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

* виды деятельности повара;
* профессиональные качества будущего специалиста;
* взаимодействие и представление родственных профессий и

 специальностей;

* назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;
* историю развития общественного питания и перспективы развития

 отрасли в сфере обслуживания.

* перспективы развития общественного питания и его основные

 направления.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 137 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 82 часов; самостоятельной работы обучающегося 55 часов.

**2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Объем образовательной программы** | 36 |
| в том числе: |  |
| Теоретическое обучение | 16 |
|  |  |
| практические занятия | 18 |
| контрольные работы | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 18 |
| **Промежуточная аттестация (диффиринцированный зачет)** | 2 |

**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** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1. Введение**  | **Содержание учебного материала** |  **2** |  |
| Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание дисциплины и организация учебного процесса. Связь дисциплины «Введение в профессию» с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов. | 2 | 1 |
| **Тема 2. ФГОС СПО – основа подготовки специалистов** | **Содержание учебного материала** |  **4** |  |
| ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер». Характеристика профессии. Структура основной профессиональной образовательной программы и требования к ней. Требования к условиям ее реализации. Требования к оцениванию качества освоения программы. | 2 | 2 |
| **Практические занятия:**1. Изучение ФГОС СПО по профессииСПО 43.01.09 «Повар, кондитер».2. Составление перечня общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК) | 2 | 3 |
| **Тема 3. Квалификационная характеристика выпускника** | **Содержание учебного материала** |  **6** |  |
| Квалификационная характеристика выпускника. Основные виды деятельности специалиста. Профессиональные требования, нравственный уровень, профессиональная этика специалиста. |  2 | 2 |
| **Практические занятия:**1. Изучение профессионального стандарта по профессии Повар и кондитер2. Составление перечня профессиональных требований предъявляемых к повару и кондитеру | 4 | 3 |
| **Тема 4. Характеристика** **предприятий общественного питания** | **Содержание учебного материала** |  **12** |  |
| История и истоки профессии. Первые русские кулинарные книги.Основные направления развития ПОП. Типы и классы ПОП.Производственная инфраструктура. Виды производственных и торговых помещений ПОП. Их характеристика. | 4 | 2 |
| **Практические занятия:**1. Знакомство с особенностями различных типов ПОП2. Знакомство с организацией работы заготовочных цехов ПОП3. Знакомство с организацией работы доготовочных цехов ПОП4. Знакомство с организацией работы торговых помещений ПОП5. Экскурсия на ПОП | 8 | 3 |
| **Тема 5. Обслуживание потребителей в ПОП** | **Содержание учебного материала** | **10** |  |
| Основы составления меню. Его видыСтоловая посуда и приборы, столовое бельеФормы обслуживания потребителей.Банкеты и приемыСпециальные формы обслуживанияКультура обслуживания и правила этикетаОрганизация труда работников. Общие требования к обслуживающему персоналуПотребительский спрос и реклама |  6 | 2 |
| **Практические занятия:**1. Составление различных видов меню2. Изучение столовой посуды и приборов, столового белья3. Знакомство с различными формами обслуживания потребителей4. Изучение основных правил этикета5. Изучение основных требований к обслуживающему персоналу6. Знакомство с различными методами изучения потребительского спроса7. Изучение средств для рекламы ПОП. Составление рекламной листовки. |  4 | 3 |
|  | **Зачет** | **2** | 2 |
| **Всего:** |  | **36** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**- Составление опорного конспекта по темам. Работа в рабочих тетрадях- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы- Работа с нормативной документацией- Подготовка презентаций и докладов по темам программы учебной дисциплины. - Составление кроссвордов, тестов, вопросов для взаимопроверки- Просмотр видеоматериалов о профессии и работе ПОП | **18** | 3 |

**Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

**3. Условия реализации программы дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета микробиологии, санитарии и гигиены.

Технические средства обучения:

Компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

 - посадочные места по количеству обучающихся;

 - рабочее место преподавателя.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Список литературы**

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 21.07.2014)"Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2015).

2. Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199 (ред. от 14.05.2014) "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2013 N 30861)

 3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569

 4. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

 5. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

9. Семушина Л.Т. Ярошенко Н.Г.Содержание и технология обучения в средних специальных учебных заведениях: Учебное пособие для преподавателей. – М.: Мастерство, 2009.

 10. Морозова Ж.В. Формирование и оценивание социальных и профессиональных компетенций обучающихся в профессиональном лицее: Научно-методическое пособие. - Ижевск: Издательство ИПК и ПРО УР, 2010.-100 с.

 11. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

 12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты****(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **ОК 01.** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;оптимальность определения этапов решения задачи;адекватность определения потребности в информации;эффективность поиска;адекватность определения источников нужных ресурсов;разработка детального плана действий; | *Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы* |
| **ОК 02.** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | *Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы* |
| **ОК 03.** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач;анализ и коррекция результатов собственной работы; демонстрация ответственности за результаты собственной работы | *Экспертное наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы* |
| **ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;оптимальность планирования профессиональной деятельность | *Экспертное наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы* |
| **ОК 05.** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;толерантность поведения в рабочем коллективе | *Экспертное наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы* |
| **ОК 06.** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | Понимание значимости своей профессии | *Экспертное наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы* |
| **ОК 07.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в ЧС | Точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | *Экспертное наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы* |
| **ОК 09.**Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | Адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | *Экспертное наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы* |
| **ОК 10.** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | Адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);правильно писать простые связные сообщения на профессиональные темы | *Экспертное наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы* |