

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Альметьевский профессиональный колледж»

«Рассмотрено»

на заседании ЦМК
Председатель ЦМК



/Газизова И.М./

Протокол

№ 01 от « 29 » 08 2024г.

«Утверждено»

Директор ГБПОУ «Альметьевский
профессиональный колледж»



/А.Ф.Шарипова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОУД 16 «Введение в профессию»

по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 «Повар, кондитер»

2024г

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по программе подготовки специалистов квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация – разработчик:

ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж»

Разработчик:  преподаватель Климова Т.С.

Рекомендовано методическим советом протокол № 01 от 19.08 2024.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	8
3. Условия реализации учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД 16 «Введение в профессию»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД 16 «Введение в профессию» является частью основной профессиональной образовательной программы ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж» по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 «Повар, кондитер», разработанной в соответствии с ФГОС.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной программы:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

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

- описывать сущность и социальную значимость своей будущей профессии;
- соотносить требования ФГОС СПО с требованиями профессиональных стандартов;
- выбирать и определять показатели качества выполнения коммерческих операций;
- применять приемы делового общения;
- устанавливать контакт и гибко реагировать на возникшую проблему в процессе делового общения;
- определять пути предотвращения (решения) конфликтных ситуаций;
- составлять план саморазвития;
- описывать пути проектирования профессиональной карьеры;
- работать в команде;
- принимать эффективные решения.

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

- сущность и социальную значимость своей будущей профессии;
- особенности организации процесса обучения;
- приемы делового общения;
- способы установления контактов и реакций на возникшую проблему в процессе делового общения;
- пути предотвращения (решения) конфликтных ситуаций;
- содержание плана саморазвития и способы его составления;
- пути проектирования профессиональной карьеры.

1.3.1. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД 16 «Введение в профессию» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- осознавать себя гражданином и защитником великой страны;
- проявлять активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций;
- соблюдать нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением, демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих;
- проявлять и демонстрировать уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда, стремиться к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»;
- демонстрировать приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;

- проявлять уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях;
- осознавать приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;
- проявлять и демонстрировать уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- соблюдать и пропагандировать правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранять психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях;
- заботиться о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;
- проявлять уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры;
- принимать семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрировать неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания;
- личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса в ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж»;
- принимать Правила внутреннего распорядка обучающихся ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж» в части исполнения корпоративной культуры: внешнего вида, делового дресс-кода, выполнения санитарно-гигиенических норм поведения;
- исполнять нормы культурного поведения в учебных зданиях ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж»: в гардеробе, в столовой, учебных аудиториях и мастерских, библиотеке, в коридорах и рекреациях;
- активно участвовать в общественно-полезной трудовой деятельности по поддержанию и улучшению условий образовательной деятельности: субботники, дежурство по колледжу, по закрепленной за группой аудиторией, поддержание в чистоте закрепленного при колледже участка.

Особое значение предметных:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- организовать собственную деятельность исходя из целей и способов её достижения, определенных руководителем;
- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, нести ответственность за результаты своей работы;
- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;
- использовать воинскую обязанность в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций и личностных результатов:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- ОК02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
- ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса в ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж».

ЛР 13 Принимающий Правила внутреннего распорядка обучающихся ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж» в части исполнения корпоративной культуры: внешнего вида, делового дресс-кода, выполнения санитарно-гигиенических норм поведения.

ЛР 14 Исполняющий нормы культурного поведения в учебных зданиях ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж»: в гардеробе, в столовой, учебных аудиториях и мастерских, библиотеке, в коридорах и рекреациях.

ЛР 15 Активно участвующий в общественно-полезной трудовой деятельности по поддержанию и улучшению условий образовательной деятельности: субботники, дежурство по колледжу, по закрепленной за группой аудиторией, поддержание в чистоте закрепленного при колледже участка.

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 32 ч., нагрузка во взаимодействии с преподавателем:

- всего учебных занятий 32 ч.;
- по учебным дисциплинам теоретического обучения 16 ч.;
- по учебным дисциплинам лабораторных и практических занятий 16 ч.;
- итоговая аттестация – в форме дифференцированного зачета

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	32
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем: - всего во взаимодействии с преподавателем - по учебным дисциплинам теоретического обучения - по учебным дисциплинам лабораторных и практических занятий	32 16 16
1 семестр итоговая аттестация	Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУД 16 «Введение в профессию»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Формируемые компетенции
1	2		3	4
Раздел 1. Введение в профессию				
Тема 1.1. Введение.	Содержание учебного материала			ОК1
		Содержание и сущность дисциплины; ее цели и задачи. Взаимосвязь с другими дисциплинами.	2	ОК2 ОК3 ОК4
	Практические занятияПодготовка сообщения по теме «Общественное питание в современных условиях».		2	ОК5 ОК7
Тема 1.2. Знакомство с колледжем.	Содержание учебного материала			ПК 1.1
	1	Знакомство с колледжем: расположение кабинетов, служб, расписание, сайт колледжа.	2	ПК2.1 ПК 3.1 ПК 4.1
	2	История создания и развития колледжа. Традиции колледжа. Устав колледжа. Единые требования. Знакомство с преподавателями, сотрудниками и руководящим составом.	2	ПК 5.1
	Практические занятия		2	ЛР1 ЛР2 ЛР3
		Ознакомление с Уставом колледжа.		ЛР4 ЛР5
Тема 1.3. Особенности профессии, профессионально важные качества.	Содержание учебного материала			ЛР6
	1	Квалификационные характеристики повара и кондитера.	2	ЛР7
	2	Функции и виды деятельности специалиста на предприятиях общественного питания. Основные должностные обязанности повара и кондитера.	2	ЛР8 ЛР9
	Практические занятия			ЛР10
	1	Заполнение таблицы «Квалификационные характеристики повара и кондитера».	2	ЛР11 ЛР12
	2	Изучение должностных обязанностей повара и кондитера.	2	ЛР13 ЛР14

	3	Составить перечень профессиональных требований, предъявляемых к повару и кондитеру.	2	ЛР15
Тема 1.4 История и перспективы развития общественного питания.	Содержание учебного материала			
	1	История и развития общественного питания в дореволюционной России, в СССР и в современной России.	2	
	2	Перспективы развития общественного питания.	2	
	Практические занятия			
	1	Кулинарный конкурс.	2	
	Практические занятия			
	Подготовка рефератов на тему «Профессия повар – важная профессия», «Общественное питание за рубежом», «Общественное питание в условиях рыночной экономики», «Интересный рецепт».		4	
	Дифференцированный зачет		2	
	Всего		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета (лаборатории) № 102 Кабинет – технологии кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места студентов;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая меловая доска;
- шкафы с полками
- наглядные пособия (учебники, плакаты, стенды, раздаточный материал).

Технические средства обучения: телевизор.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» для студентов профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». (СПО). Практическое пособие. Гербер И.А., Базильчук Г.М., Русайнс, 2024 г.- 184 с.
- 2.Социальная безопасность и общественное питание в России. (Аспирантура, Бакалавриат, Магистратура). Монография. Машин Д.В., КноРус, 2024 г.- 100 с.

Дополнительные источники:

- 1.Федеральный закон № 29. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция). Принят Государственной Думой 1 декабря 1999 года. Одобрен Советом Федерации 23 декабря 1999 года. [Электронный ресурс]: URL://http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/. Дата обращения 31.08.2022 г.
- 2.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27. [Электронный ресурс]: URL://<https://base.garant.ru/4178234/>. Дата обращения 31.08.2022 г.
- 3.СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [Электронный ресурс]: URL://<https://base.garant.ru/4179307/>. Дата обращения 31.08.2022 г.
- 4.СП 1.1.2193-07. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». [Электронный ресурс]: URL://<https://base.garant.ru/12153256/>. Дата обращения 31.08.2022 г.
- 5.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18. [Электронный ресурс]: URL://<https://base.garant.ru/4179307/>. Дата обращения 31.08.2022 г.
- 6.ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. URL://<https://docs.cntd.ru/document/1200107325>. Дата обращения 31.08.2022 г.
- 7.ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс]: URL://<https://docs.cntd.ru/document/1200107326>. Дата обращения 31.08.2022 г.
- 8.ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс]: URL://<https://docs.cntd.ru/document/1200107327>. Дата обращения 31.08.2022 г.
- 9.ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]: URL://<https://docs.cntd.ru/document/1200103455>. Дата обращения 31.08.2022 г.
- 10.ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]: URL://<https://docs.cntd.ru/document/1200103471>. Дата обращения 31.08.2022 г.

11.ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс]:URL://https://internet-law.ru/gosts/gost/54760/. Дата обращения 31.08.2022 г.

12.ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]: URL://https://internetlaw.ru/gosts/gost/54762/. Дата обращения 31.08.2022 г.

13.ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс]: URL://https://internet-law.ru/gosts/gost/54761/. Дата обращения 31.08.2022 г.

Интернет – ресурсы:

1.<https://edu.tatar.ru/almet/org6181>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Компетенции должны быть соотнесены с предметными результатами. Для контроля и оценки результатов обучения преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по программе дисциплины.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1	- устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); - оценка тестовых заданий; - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; - выполнение заданий
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации, информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Раздел 1.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 1	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 1.	

Всего прошнуровано и
пронумеровано 13 листов
Ольга Кушова