


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Альметьевский профессиональный колледж»

«Рассмотрено»


на заседании ЦМК
Председатель ЦМК

 /В.Ю. Галияскарова/

Протокол № 01
от « 09 » 08 2023 г.

«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»

2023 г

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

Организация – разработчик:

ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж»

Разработчик(и):  Климова Т.С.

Рекомендовано методическим советом протокол № 01 от  августа 2023г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии начального профессионального образования (далее НПО): 19.01.17 «Повар, кондитер».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

учебная нагрузка обучающегося - 32 часа, в том числе:

учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)– 24 часа

самостоятельной работы – 8 часов, лабораторно- практических работ – 10 часов.

2. Результаты освоения профессионального цикла

Результатом освоения общепрофессионального цикла является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «Техническое оснащение и организация рабочего места», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную. Значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовать собственную деятельность исходя из целей и способов её достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного

	выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работа в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Использовать воинскую обязанность в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ЛР 4.	Проявлять и демонстрировать уважение к труду человека, осознавать ценность собственного труда и труда других людей. Быть экономически активным, ориентированным на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выразить осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрировать позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентироваться на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремиться к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 7	Осознавать и деятельно выражать приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважать достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявлять бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, быть предупредительным в отношении выражения прав и законных интересов других людей.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	32
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	24
в том числе:	
теоретическое обучение	14
лабораторные работы	-
практические занятия	10
в том числе в форме практической подготовки	10
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
консультации	-
промежуточная аттестация (в виде дифференцированного зачета)	-
Самостоятельная работа обучающегося	8

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП 3. Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Организация производства предприятия общественного питания			
Тема 1.1. Введение.	Содержание учебного материала	2	ЛР 7 ЛР 4
	Содержание и сущность дисциплины; ее цели и задачи. Взаимосвязь с другими дисциплинами.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Подготовка сообщения по теме «Общественное питание в современных условиях».	2	
Тема 1.2. Знакомство с колледжем.	Содержание учебного материала	4	ЛР 7 ЛР 4
	1 Знакомство с колледжем: расположение кабинетов, служб, расписание, сайт колледжа.	2	
	2 История создания и развития колледжа. Традиции колледжа. Устав колледжа. Единые требования. Знакомство с преподавателями, сотрудниками и руководящим составом.	2	
	Практические занятия	2	
	Ознакомление с Уставом колледжа.		
Тема 1.3. Особенности профессии, профессионально важные качества.	Содержание учебного материала	4	ЛР 7 ЛР 4
	1 Квалификационные характеристики повара и кондитера.	2	
	2 Функции и виды деятельности специалиста на предприятиях общественного питания. Основные должностные обязанности повара и кондитера.	2	
	Практические занятия	4	
	1 Заполнение таблицы «Квалификационные характеристики повара и кондитера».	2	
	2 Изучение должностных обязанностей повара и кондитера.	2	

	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Составить перечень профессиональных требований, предъявляемых к повару и кондитеру.	2	
Тема 1.4 История и перспективы развития общественного питания.	Содержание учебного материала	4	ЛР 7 ЛР 4
	1 История и развития общественного питания в дореволюционной России, в СССР и в современной России.	2	
	2 Перспективы развития общественного питания.	2	
	Практические занятия	4	
	1 Кулинарный конкурс.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Подготовка рефератов на тему «Профессия повар – важная профессия», «Общественное питание за рубежом», «Общественное питание в условиях рыночной экономики», «Интересный рецепт».	4	
	Зачет	1	

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Техническое оснащение».

Оборудование учебного кабинета:

- доска для письма
- столы
- тулья
- стенды

Технические средства обучения:

- компьютер с интерактивной доской.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
Описание сущности и социальной значимости своей будущей профессии.	Практические занятия, лабораторные работы
Соотношение требований ФГОС СПО с требованиями профессиональных стандартов.	Практические занятия, лабораторные работы
Выбор и определение показателей качества выполнения коммерческих операций.	Практические занятия, домашние работы
Применение приемов делового общения.	Практические занятия.
Устанавливание контакта и гибкого реагирования на возникшую проблему в процессе делового общения.	Практические занятия, лабораторные работы
Определение путей предотвращения (решения) конфликтных ситуаций.	
Составления плана саморазвития.	
Описание путей проектирования профессиональной карьеры.	
Работа в команде.	
Прием эффективных решений.	
Знания:	
Демонстрация знаний сущности и социальной значимости своей будущей профессии.	Практические занятия, домашние работы
Демонстрация знаний приемов делового общения.	Практические занятия, домашние работы

Демонстрация знаний способов установления контактов и реакций на возникшую проблему в процессе делового общения.	Практические занятия.
Демонстрация знаний путей предотвращения (решения) конфликтных ситуаций.	
Демонстрация знаний содержания плана саморазвития и способов его составления.	
Демонстрация знаний путей проектирования профессиональной карьеры.	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии начального профессионального образования (далее НПО): 19.01.17 «Повар, кондитер».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

учебная нагрузка обучающегося - 32 часа, в том числе:

учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)– 24 часа

самостоятельной работы – 8 часов, лабораторно- практических работ – 10 часов.

2. Результаты освоения профессионального цикла

Результатом освоения общепрофессионального цикла является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «Техническое оснащение и организация рабочего места», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную. Значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовать собственную деятельность исходя из целей и способов её достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного

	выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работа в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Использовать воинскую обязанность в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ЛР 4.	Проявлять и демонстрировать уважение к труду человека, осознавать ценность собственного труда и труда других людей. Быть экономически активным, ориентированным на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выразить осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрировать позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентироваться на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремиться к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 7	Осознавать и деятельно выражать приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважать достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявлять бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, быть предупредительным в отношении выражения прав и законных интересов других людей.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	32
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	24
в том числе:	
теоретическое обучение	14
лабораторные работы	-
практические занятия	10
в том числе в форме практической подготовки	10
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
консультации	-
промежуточная аттестация (в виде дифференцированного зачета)	-
Самостоятельная работа обучающегося	8

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП 3. Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Организация производства предприятия общественного питания			
Тема 1.1. Введение.	Содержание учебного материала	2	ЛР 7 ЛР 4
	Содержание и сущность дисциплины; ее цели и задачи. Взаимосвязь с другими дисциплинами.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Подготовка сообщения по теме «Общественное питание в современных условиях».	2	
Тема 1.2. Знакомство с колледжем.	Содержание учебного материала	4	ЛР 7 ЛР 4
	1 Знакомство с колледжем: расположение кабинетов, служб, расписание, сайт колледжа.	2	
	2 История создания и развития колледжа. Традиции колледжа. Устав колледжа. Единые требования. Знакомство с преподавателями, сотрудниками и руководящим составом.	2	
	Практические занятия	2	
	Ознакомление с Уставом колледжа.		
Тема 1.3. Особенности профессии, профессионально важные качества.	Содержание учебного материала	4	ЛР 7 ЛР 4
	1 Квалификационные характеристики повара и кондитера.	2	
	2 Функции и виды деятельности специалиста на предприятиях общественного питания. Основные должностные обязанности повара и кондитера.	2	
	Практические занятия	4	
	1 Заполнение таблицы «Квалификационные характеристики повара и кондитера».	2	
	2 Изучение должностных обязанностей повара и кондитера.	2	

	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Составить перечень профессиональных требований, предъявляемых к повару и кондитеру.	2	
Тема 1.4 История и перспективы развития общественного питания.	Содержание учебного материала	4	
	1 История и развития общественного питания в дореволюционной России, в СССР и в современной России.	2	ЛР 7 ЛР 4
	2 Перспективы развития общественного питания.	2	
	Практические занятия	4	
	1 Кулинарный конкурс.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Подготовка рефератов на тему «Профессия повар – важная профессия», «Общественное питание за рубежом», «Общественное питание в условиях рыночной экономики», «Интересный рецепт».	4	
	Зачет	1	

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Техническое оснащение».

Оборудование учебного кабинета:

- доска для письма
- столы
- тулья
- стенды

Технические средства обучения:

- компьютер с интерактивной доской.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
Описание сущности и социальной значимости своей будущей профессии.	Практические занятия, лабораторные работы
Соотношение требований ФГОС СПО с требованиями профессиональных стандартов.	Практические занятия, лабораторные работы
Выбор и определение показателей качества выполнения коммерческих операций.	Практические занятия, домашние работы
Применение приемов делового общения.	Практические занятия.
Устанавливание контакта и гибкого реагирования на возникшую проблему в процессе делового общения.	Практические занятия, лабораторные работы
Определение путей предотвращения (решения) конфликтных ситуаций.	
Составления плана саморазвития.	
Описание путей проектирования профессиональной карьеры.	
Работа в команде.	
Прием эффективных решений.	
Знания:	
Демонстрация знаний сущности и социальной значимости своей будущей профессии.	Практические занятия, домашние работы
Демонстрация знаний приемов делового общения.	Практические занятия, домашние работы

Демонстрация знаний способов установления контактов и реакций на возникшую проблему в процессе делового общения.	Практические занятия.
Демонстрация знаний путей предотвращения (решения) конфликтных ситуаций.	
Демонстрация знаний содержания плана саморазвития и способов его составления.	
Демонстрация знаний путей проектирования профессиональной карьеры.	