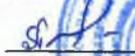
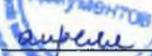


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«АЛЕКСЕЕВСКОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР

Ф.И. Петрова
« 21 »  2016г.


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.10 «Введение в профессию: общие компетенции профессионала»

обще профессионального цикла

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

АВАНГАРД, 2016г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Введение в профессию» разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Введение в профессию» для профессий НПО и специальностей СПО, в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования». Приказ № 29625 от 20 августа 2013 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы».

35.01.23 «Введение в профессию» изучается для освоения рабочей профессии профессиональных образовательных программ по профессии НПО технического профиля на базе основного (общего) образования «Хозяйка усадьбы», входящей в состав укрупненной группы профессий 350000 Сельское и рыбное хозяйство.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Алексеевское профессиональное училище» п. Авангард, Алексеевский район, Самарская область.

Разработчик:

Разгоняева А.Ю., мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в профессию» предназначена для изучения данной дисциплины в профессиональной образовательной организации ГБПОУ «Алексеевское профессиональное училище», реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих по профессиям 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина в структуре основной профессиональной образовательной программы входит в общеобразовательный цикл.

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

Формируемые общие компетенции:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК 8. Осуществлять денежные операции.

ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.

ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Освоение дисциплины позволяет студенту скорректировать профессиональный выбор в течение 1 полугодия 1 курса, если он оказался неправильным.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места
- различать квалификационные характеристики профессии Повар и Кондитера;
- разрабатывать реальную программу личных действий для достижения трудоустройства или продолжения получения образования и обеспечения собственной карьеры;
- формулировать жизненные цели и определять средства их достижения;
- использовать знания дисциплины «Введение в профессию» в процессе освоения содержания ППКРС и перспектив своей будущей профессии.
- производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- место профессии в социально-экономической сфере;
- профессиональную характеристику профессии;
- профессиональные качества будущего специалиста;
- требования к уровню подготовки квалифицированного рабочего в соответствии с ФГОС, профессиональным стандартом индустрии питания; виды деятельности повара, кондитера;
- требования, предъявляемые к повару;
- 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.
 - этапы развития общественного питания; перспективы развития общественного питания и его основные направления;
 - роль повара, кондитера в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания.
 - современные направления и тенденции в общественном питании;
 - национальные особенности русской кухни;
 - национальные особенности кухни народов мира.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 81 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа;
самостоятельной работы обучающегося 27 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>81</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>54</i>
в том числе:	
самостоятельные работы	<i>27</i>
контрольные работы	<i>3</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачет 1 курс</i>	

Перспективно-тематический план
учебной дисциплины " Введение в профессию"

№ урока	Наименование тем и уроков	Вид контроля	Уровень усвоения
Тема 1.	Вводное занятие.		6
1-1	Вводное занятие.	темат.	1
1-2	История профессии.	темат.	1
1-3,4	О профессии повар	темат.	2
1-5,6	История профессии: учетчик, плодоовощевод	темат.	2
Тема 2.	Общая характеристика профессии		9
1-7	Профессия деятельности	темат.	1
1-8,9	Характеристика профессий с точки зрения гарантированного труда	темат.	2
1-10,11	Характеристика профессии повара	темат.	2
1-12,13	Характеристика профессии учетчика	темат.	2
1-14,15	Характеристика профессии плодоовощевода	темат.	2
Тема 3.	Социальная значимость профессии в обществе		6
1-16,17	Социальная значимость профессии повара	темат.	2
1-18,19	Социальная значимость профессии учетчика	темат.	2
1-20,21	Социальная значимость профессии плодоовощевода	темат.	2
Тема 4	Массовость и уникальность профессии		6
1-22,23	Массовость и уникальность профессии повара	темат.	2
1-24	Массовость и уникальность профессии учетчика	темат.	1
1-25	Контрольная работа на тему: «Массовость и уникальность профессии учетчика и повара»		1
1-26	Основная цель деятельности повара	темат.	1
1-27	Обязанности профессии учетчика	темат.	1
Тема 5	Общественное питание – специфическая отрасль народного хозяйства и разновидность торговли		16
1-28,29	Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства.	темат.	2
1-30,31	Особенности отрасли, задачи, функции. Основы организации общественного питания.	темат.	2
1-32,33	Современные направления и тенденции в общественном питании.	темат.	2
1-34,35	Правила трудовой дисциплины.	темат.	2
1-36,37	Охрана труда. Условия труда, требования безопасности труда	темат.	2
1-38,39	Алгоритм принятия решения в ситуации предстоящего трудоустройства.	темат.	2
1-40,41	Способы поиска работы. Методы формирования позитивного профессионального имиджа.	темат.	2
1-42	Понятие «адаптация». Социальная, профессиональная, психологическая адаптация на рабочем месте.	темат.	1
1-43	Контрольная работа на тему: «Общественное питание – специфическая отрасль народного хозяйства и разновидность торговли»		1
Тема 6	Кухня народов мира		11
1-44,45	История и этапы развития традиций питания. Традиции потребления продуктов в Древнем Риме, в Средние века, в современном мире.	темат.	2
1-46,47	Климато-географические и природные условия – основа формирования кухонь народов мира.	темат.	2
1-48,49	Экономические и культурные связи народов мира, их	темат.	2

	отражение в национальных культурах питания.		
1-50,51	Кухня славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехословакия, Болгария). Исторический путь развития.	темат.	2
1-52	Особенности и своеобразие переработки продуктов питания. Национальный репертуар блюд славянских народов.	темат.	1
1-53	Общие и отличительные признаки использования продуктов питания в национальных кухнях.	темат.	1
1-54	Контрольная работа на тему: «Кухня народов мира»		1
	Итого		54
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Реферат на тему: «История профессии»</p> <p>Доклад на тему: «Характеристика профессий»</p> <p>Сообщение на тему : «Профессия плодоовощевода»</p> <p>Реферат на тему: «Социальное значение профессии учетчика»</p> <p>Сообщение на тему: «Массовая значимость и уникальность профессии повар».</p> <p>Связь дисциплины. Введение в профессию с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов.</p> <p>Повар как личность и профессионал</p> <p>Требования профессии к индивидуальным и личностным способностям специалиста.</p> <p>Медицинские противопоказания и риски профессии</p> <p>Рациональное размещение сети предприятий общественного питания</p> <p>Классификация предприятий общественного питания</p> <p>Организационно-правовые формы предприятия питания</p> <p>Правила личной гигиены, обязательные санитарные правила. Правила трудовой дисциплины.</p> <p>Охрана труда. Условия труда, требования безопасности труда. Основные виды травматизма.</p> <p>Основа работы повара – меню. Нормы закладки продуктов. Расчет рецептуры. Работа со сборником рецептур.</p> <p>Влияние мировых религий на формирование и становление традиций и культур питания</p> <p>Особенности формирования и развития кухни народов России.</p> <p>Национальные кулинарные символы народов Европы</p> <p>Использование приправ и пряностей – отличительная особенность культуры питания народов Азии</p> <p>Общие и отличительные признаки использования продуктов питания в национальных кухнях</p> <p>Роль напитков в жизни человека.</p> <p>Исторический путь кофе</p>	27	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета ;

Оборудование учебного кабинета : учебный кабинет, учебники, дополнительная литература, рабочие тетради, учебные элементы, карточки, тестовые задания; технологические карты; схемы.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийная установка, электронные носители, принтер, сканер.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начального проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е издание, перераб. и допол. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 400 с.
2. Гуляева А. Ф. Введение в специальность «Бухгалтерский учет, анализ и аудит» : учеб.-справ. пособие / Кол. авт.-сост. Самара : Изд-во Самарской гос. экон. акад., 2017.
3. Львова Д.А. Профессиональные объединения бухгалтеров: история создания и деятельности. – М.: Институт профессиональных бухгалтеров России: Информационное Агентство «ИПБР-БИНФА», 2016. – 160 стр.
4. Наумова Н.А. Введение в профессию: программа, методические указания к выполнению контрольной работы. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2016. – 12 стр.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Тестирование, практические занятия, домашние задания
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей деятельности.	
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения поставленных задач.	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	
Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.	
Осуществлять денежные операции	
Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	
Знания:	Тестирование, домашняя работа Практические занятия
Основные сведения о профессии «Хозяйка (ин) усадьбы» Общие правила и нормы делового общения	
Типы и виды конфликтов и способы их разрешения	