

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Самарской области
«Алексеевское профессиональное училище»



Утверждаю

Зам. Директора по УПР

Иванова /К.Ф.Иванова/

«11» августа 2017г.

Рабочая программа

учебной дисциплины

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

обще профессионального цикла

программам(ы) подготовки квалифицированных рабочих,

служащих по профессии

35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»

Авангард, 2017г.

ОДОБРЕНА
Методической
комиссией спецдисциплин
Протокол № от « ___ » _____ 2017 г.
Председатель МК
Жукова Т.Н. / Жукова Т.Н. /
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор Разгоняева А.Ю. / Разгоняева А.Ю. /
(подпись) (Ф.И.О.)
« ___ » _____ 2017 г.

Эксперт _____ / _____ /
(подпись) (Ф.И.О.)

(ученая степень или звание,
должность, наименование
организации, научное звание)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

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

2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 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 ПШКРС 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:	
практические работы	<i>5</i>
самостоятельные работы	<i>27</i>
контрольные работы	<i>2</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачет 1 курс</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Введение в профессию: общие компетенции профессионала»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
ОПД.10 «Введение в профессию: общие компетенции профессионала»		54	
Тема 1. Вводное занятие.	Содержание	6	
	Вводное занятие.	1	1
	История профессии.	1	1
	О профессии повар	2	1
	История профессии: учетчик, плодоовощевод	2	1
Тема 2. Общая характеристика профессии	Содержание	8	
	Профессия деятельности	1	
	Характеристика профессий с точки зрения гарантированного труда	2	1
	Характеристика профессии повара	2	1
	<i>Контрольная работа на тему: Характеристика профессии учетчика</i>	1	2
	Характеристика профессии учетчика <i>Практическая работа № 1</i>	2	1
Тема 3. Социальная значимость профессии в обществе	Содержание	6	
	Социальная значимость профессии повара	3	1
	<i>Практическая работа № 2</i> Социальная значимость профессии учетчика	3	2
Тема 4 Массовость и уникальность профессии	Содержание	7	
	Массовость и уникальность профессии повара	3	1
	<i>Практическая работа № 3</i>	2	1
	Массовость и уникальность профессии учетчика		
	Основная цель деятельности повара	1	1
	Обязанности профессии учетчика	1	1
Тема 5.Общественное питание –	Содержание	16	
	Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства.	2	1

специфическая отрасль народного хозяйства и разновидность торговли	Особенности отрасли, задачи, функции. Основы организации общественного питания.	2	1
	Современные направления и тенденции в общественном питании.	2	1
	Правила трудовой дисциплины.	2	1
	Охрана труда. Условия труда, требования безопасности труда	2	1
	Алгоритм принятия решения в ситуации предстоящего трудоустройства.	2	1
	Способы поиска работы. Методы формирования позитивного профессионального имиджа.	2	1
	Практическая работа Понятие «адаптация». Социальная, профессиональная, психологическая адаптация на рабочем месте.	1	1
	<i>Контрольная работа на тему: «Общественное питание – специфическая отрасль народного хозяйства и разновидность торговли»</i>	1	2
Тема 6 Кухня народов мира	Содержание	11	
	История и этапы развития традиций питания. Традиции потребления продуктов в Древнем Риме, в Средние века, в современном мире.	2	1
	Климато-географические и природные условия – основа формирования кухонь народов мира.	2	1
	Экономические и культурные связи народов мира, их отражение в национальных культурах питания.	2	1
	Кухня славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехословакия, Болгария). Исторический путь развития.	2	1
	Особенности и своеобразие переработки продуктов питания. Национальный репертуар блюд славянских народов.	1	1
	Практическая работа Общие и отличительные признаки использования продуктов питания в национальных кухнях.	1	1
	<i>Дифференцированный зачет «Кухня народов мира»</i>	1	2
	Итого	54	
Самостоятельная работа		27	
Реферат на тему: «История профессии»			
Доклад на тему: «Характеристика профессий»			
Сообщение на тему : «Профессия плодоовощевода»			
Реферат на тему: «Социальное значение профессии учетчика»			
Сообщение на тему: «Массовая значимость и уникальность профессии повар».			
Связь дисциплины. Введение в профессию с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов.			
Повар как личность и профессионал			
Требования профессии к индивидуальным и личностным способностям специалиста.			

<p>Медицинские противопоказания и риски профессии Рациональное размещение сети предприятий общественного питания Классификация предприятий общественного питания Организационно-правовые формы предприятия питания Правила личной гигиены, обязательные санитарные правила. Правила трудовой дисциплины. Охрана труда. Условия труда, требования безопасности труда. Основные виды травматизма. Основа работы повара – меню. Нормы закладки продуктов. Расчет рецептуры. Работа со сборником рецептур. Влияние мировых религий на формирование и становление традиций и культур питания Особенности формирования и развития кухни народов России. Национальные кулинарные символы народов Европы Использование приправ и пряностей – отличительная особенность культуры питания народов Азии Общие и отличительные признаки использования продуктов питания в национальных кухнях Роль напитков в жизни человека. Исторический путь кофе</p>		
--	--	--

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. Голуб Г.Б., Перелыгина Е.А., Введение в профессию: общие компетенции профессионала: Учебные материалы. – Самара: СПО, 2011 г.
3. 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.
4. Львова Д.А. Профессиональные объединения бухгалтеров: история создания и деятельности. – М.: Институт профессиональных бухгалтеров России: Информационное Агентство «ИПБР-БИНФА», 2016. – 160 стр.
5. 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, самостоятельная работа
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
Основные сведения о профессии «Хозяйка (ин) усадьбы»	
Общие правила и нормы делового общения	Практические занятия
Типы и виды конфликтов и способы их разрешения	

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Самарской области

Содержательная экспертиза рабочей программы учебной дисциплины

ОП.10 Введение в профессию: общие компетенции профессионала

ФГОС СПО 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

Представленная государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Самарской области

«Алексеевское профессиональное училище»

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы учебной дисциплины»					
1	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в стандарте	да			
2	В пункте 1.3 указаны ОК, ПК, на формирование которых ориентированно содержание дисциплины	да			
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание учебной дисциплины»					
3	Содержание видов учебной деятельности в приложении «Конкретизация результатов освоения дисциплины» соответствует требованиям к результатам дисциплины («уметь», «знать»).	да			
4	Содержание приложения «Конкретизация результатов освоения дисциплины» разработано с ориентацией на ОК, ПК.	да			
5	Структура программы учебной дисциплины соответствует принципу единства теоретического и практического обучения.	да			
6	Содержание таблицы 2.2. соответствует приложению «Конкретизация результатов освоения дисциплины».	да			
7	Уровни усвоения соответствуют видам учебной деятельности в разделе.	да			
8	Содержание самостоятельной работы студентов направлено на выполнение требований к результатам освоения дисциплины («уметь», «знать», ПК).	да			
9	Формулировки самостоятельной работы понимаются однозначно.	да			
10	Разделы программы учебной дисциплины выделены дидактически целесообразно.	да			
11	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям, ПК.	да			
12	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала.	да			
13	Объем и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям, знаниям и ПК.	да			
14	Примерная тематика курсовых работ соответствует целям и задачам освоения учебной дисциплины (пункт заполняется, если в программе дисциплины предусмотрена курсовая работа).				
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы дисциплины»					
15	Перечисленное оборудование обеспечивает проведения всех видов практических занятий, предусмотренных программой учебной дисциплины.	да			
16	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включают общедоступные источники.	да			
17.	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны.	да			
18.	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы учебной дисциплины.	да			

19.	Информационные источники указаны с учетом содержания дисциплины.	да			
Экспертиза раздела 4 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины					
20.	Основные показатели оценки результатов обучения позволяют однозначно диагностировать уровень освоения умений и усвоение знаний.	да			
21.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний точно и однозначно описывает процедуру аттестации.	да			
22.	Формы и методы контроля и оценки позволяет оценить степень освоения умений и освоения знаний.	да			

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (из трех альтернативных позиций следует выбрать одну)	да	нет
Программа дисциплины может быть рекомендована к утверждению	да	
Программу дисциплины следует рекомендовать к доработке		
Программу дисциплины следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке

Разработчик программы А.Ю. Разгоняева /А.Ю. Разгоняева/

«31» августа 2017 г.

Председатель МК Т.Н. Жукова /Т.Н. Жукова/

«31» августа 2017 г.

Зам. директора по УПР К.Ф. Иванова /К.Ф. Иванова /

«31» августа 2017 г.

Внешний эксперт: заместитель директора по УПР Нефтегорского государственного техникума

Должность, место работы



Н.М. Тимакова

«31» августа 2017 г.