МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ №18»

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК обслуживающего профиля
Протокол № 1 от «01» 09 2018г.
Председатель ПЦК
_____ Каскаракова И.В.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____ Э.Ф. Ченкова
«01» 09 2018г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РХ ПУ-18
_____ В.Н. Топоева
«02» 08 2018 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0201B401F05DFB32652F0BB29TFB3A742A7ED37
Владелец: Чебодаев Игорь Олегович
Действителен: с 21.10.2021 до 21.01.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УУД.01 Введение в профессию

По профессии: 43.01.09 Повар. кондитер

Группа: 11Д

Количество часов: всего 38 часов

Разработчик: преподаватель спецдисциплин
Чебодаева Ольга Гавриловна

2018г.

Организация-разработчик: ГБПОУ РХ «Профессиональное училище №18»

Разработчики:
Чебодаева Ольга Гавриловна, преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ РХ ПУ-18

СОДЕРЖАНИЕ стр.

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ»** 4

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ»** 5

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ»** 8

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ»** 9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы и предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего полного общего образования при подготовке квалифицированных специалистов по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

.

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

Учебная дисциплина «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ» в структуре основной профессиональной образовательной программы принадлежит к общеобразовательному профильному циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять планирование и распределение рабочего времени;
- представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места
- 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:

- виды деятельности повара, кондитера;
- 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. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 38 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов;
самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДП.21 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**38**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**30**
в том числе:	
практические занятия	**10**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**8**
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

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 1.1 Введение в профессию	**Содержание учебного материала**		2	1
	1	Содержание и сущность дисциплины «Введение в профессию», ее цели и задачи. Взаимосвязь с другими дисциплинами.		
Тема 1.2 Знакомство с профессией «Повар, кондитер»	**Содержание учебного материала**		4	1
	1	Знакомство с профессией «»Повар, кондитер».		
	2	История создания профессии «Повар, кондитер»		
Тема 1.3 Особенности профессии, профессионально важные качества	**Содержание учебного материала**		22	
	1	Квалификационные характеристики повара и кондитера		
	2	Функции и виды деятельности специалиста на предприятиях общественного питания		
	3	Основные должностные обязанности повара и кондитера		
	Самостоятельная работа Составить перечень профессиональных требований предъявляемых к повару, и кондитеру		5	
Тема 1.4 История и перспективы развития общественного питания	**Содержание учебного материала**		4	1
	1.	История развития общественного питания в дореволюционной России, в СССР и в современной России. Перспективы развития общественного питания		
	Практические занятия 1.Кулинарный конкурс **2.** Ознакомление с производственными и торговыми помещениями предприятий общественного питания с.Аскиз (экскурсии)		4	2
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов на тему: «Профессия повар - важная профессия», «Общественное питание за рубежом», «Общественное питание в условиях рыночной экономики», «Интересный рецепт»		5	3
	Дифференцированный зачет по пройденным темам.		2	
		Всего:	38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОДП. 21. ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета спецтехнологий.

Оборудование учебного кабинета:- наличие рабочего места преподавателя и мест для обучающихся, наличие классной доски, рабочих плакатов, наличие мультимедийного проектора.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария : Учеб. для нач. проф. образования.- М.: ИРПО; ИЗД. центр «Академия», 2008.

2.Усов В,В, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. - М.: ИРПО; ИЗД. центр «Академия», 2009.

Интернет ресурсы:

www.o-urok.ru/prof p.php

http://profobrazovanie.com

kuxarka.ru

Gotovim-Doma.Ru

Prigotovim.Org

Bonappetit.Com.Ua

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в профессию

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:	
Выполнять планирование и распределение рабочего времени	Практический контроль педагога в форме оценки выполнения практических заданий.
Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места ;	Текущий контроль в форме оценки устных ответов
Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Текущий контроль в форме проверки индивидуальных заданий, оценка устных ответов.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Текущий контроль в форме беседы
Знать:	
Виды деятельности повара, кондитера	Текущий контроль в форме оценки устных ответов
Профессиональные качества будущего специалиста	Текущий контроль в форме оценки устных ответов
Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;	Текущий контроль в форме беседы
Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности	Контроль педагога в форме оценки, рефератов, сообщений, докладов
Историю и перспективы развития общественного питания.	Контроль педагога в форме оценки, рефератов, сообщений, докладов , презентаций

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	Балл (отметка)	**Вербальный аналог**
90÷100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70÷79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно