

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 2021 г.
Председатель ПЦК
И.В. Каскаракова Каскаракова И.В.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
Т.Д. Канзычаков
«01» 09 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБПОУ РХ ПУ-18
И.О. Чебодаев
«01» 09 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЭК.02 Введение в профессию

По профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Группа: 11Д

Количество часов: всего 40 часов

Разработчик: преподаватель спецдисциплин
Чебодаева Ольга Гавриловна

2021г.

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 «ВВЕДЕНИЮ 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 40 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов;
самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы учебной дисциплины обучающимися и видом профессиональной деятельности общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей деятельности.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещения и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися следующими личностными результатами:

Код	Наименование результата обучения
ЛР 15.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ЛР 16.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 22.	Активно применяющий полученные знания на практике.
ЛР 23	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения
ЛР 29.	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭК.02 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	30
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

3.2 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	Код ЛР
1	2		3	4	5
Тема 1.1 Введение в профессию	Содержание учебного материала		6	1	ЛР 29
	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		10	1	ЛР 29, 22
	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	12		
	3	Основные должностные обязанности повара и кондитера			
Самостоятельная работа		5		ЛР 22	
Составить перечень профессиональных требований предъявляемых к повару, и кондитеру					
Тема 1.4 История и перспективы развития общественного питания	Содержание учебного материала		4	1	ЛР 15
	1.	История развития общественного питания в дореволюционной России и в современной России. Перспективы развития общественного питания			
	Практические занятия		6	2	ЛР 23
1. Кулинарный конкурс					
2. Ознакомление с производственными и торговыми помещениями предприятий общественного питания с. Аскиз (экскурсии)					
Самостоятельная работа		5	3	ЛР 16	
Подготовка рефератов на тему: «Профессия повар - важная профессия», «Общественное питание за рубежом», «Общественное питание в условиях рыночной экономики», «Интересный рецепт»					
Дифференцированный зачет по пройденным темам.			2		ЛР 15
Всего:			40		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ЭК.02 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

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

5. 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