

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Рабочая программа

Образовательная область: А. Обязательное обучение
ОП. Общепрофессиональный
учебный цикл
1.3. Предлагаемые образовательным
учреждением дисциплины

Дисциплина: 17. Введение в профессию.

Составитель: Цуканова Е.В. мастер производственного обучения
ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Рассмотрено
на методической комиссии
преподавателей и мастеров
производственного обучения
по профессиям «Повар,
кондитер», «Продавец,
контролёр-кассир»
протокол № _____
от « ____ » _____ 20 ____ г.
Руководитель МК _____
Черемисина С.А.

Согласовано
Зам.директора по ТО
ОГПОБУ
«Многопрофильный лицей»
_____ Ковалёва Т.А.
« ____ » _____ 20 ____ г.

Утверждено
Директор ОГПОБУ
«Многопрофильный лицей»
_____ Сычёва Н.И.
« ____ » _____ 20 ____ г.

Место разработки программы: с.Амурзет, 2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Страница
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ»	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ»	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ»	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ»	8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Введение в профессию» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), является частью образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии СПО 19.01.04 «Пекарь»

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

Учебная дисциплина «Введение в профессию» в структуре основной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих входит в раздел А. Обязательное обучение, ОП. Общепрофессиональный учебный цикл, 1.3. Предлагаемые образовательным учреждением дисциплины.

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 профессии «Пекарь», «Кондитер»;
- профессиональные качества будущего специалиста;
- взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;
- назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;
- историю развития общественного питания;
- перспективы развития ПОП и ее основные направления.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **49** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **33** часов;
самостоятельной внеаудиторной работы обучающегося **16** часов.

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

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	49
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	33
в том числе:	
лекций, уроков	3
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Форма итоговой аттестации: итоговая контрольная работа	

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 Особенности профессии, профессионально важные качества	Содержание учебного материала		1
	Квалификационная характеристика выпускника. Основные виды деятельности. Единый тарифно квалификационный справочник работ и профессии рабочих.	1	2-3
	Практические занятия	15	
	1 Квалификационная характеристика пекаря, кондитера.	1	
	2 Функции и виды деятельности специалиста пекаря, кондитера.	1	
	3 Основные должностные обязанности пекаря, кондитера.	1	
	4 Тестирование	1	
	5 Я и моя профессия «эссе»	2	
	6 Экскурсия на ПОП.	2	
	7 Составление отчета по экскурсии.	2	
	8 Встреча с выпускниками.	1	
	9 Встреча с работниками ПОП.	1	
	10 Создание презентации.	3	
	Самостоятельная работа Составить перечень профессиональных требований предъявляемых к профессии «Пекарь» «Кондитер»	8	3
Тема 2 Основные направления развития общественного питания	Содержание учебного материала	1	1
	Основные направления развития общественного питания. Основные направления научно – технического прогресса в общественном питании.		
	Практические занятия:	15	2-3
	- Изучение Закона «О защите прав потребителей»	2	
	- Изучение документации по сертификации продукции в общественном питании.	3	
	- Изучение правил производства и реализации продукции (услуг) общественного питания.	3	
	- Изучение СанПиН 42-123-6777-91 «Санитарные правила ПОП, включая кондитерские цеха и предприятия.	3	
	- Изучение СанПин 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия и сроки хранения	3	

		особо скоропортящихся продуктов»		3
		- Питание и общество.	1	
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов на тему: «Развитие пекарного производства»; «Развитие кондитерского производства»; «Пекарное производство в современных условиях»; «Кондитерское производство в современных условиях»;		8	
	Контрольное тестирование		1	
Всего:			49	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета специальных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя (стол, стул)
- учебные места для обучающихся (парты стулья),
- учебная доска,
- проектор,
- экран,
- компьютер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014
- Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания Учебник. - Ростов н/Д: Феникс, 2006.
- СанПин 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»
- СанПиН 42-123-6777-91 «Санитарные правила ПОП, включая кондитерские цеха и предприятия.

Дополнительные источники:

Интернет ресурсы

<http://vyborprofessia.narod.ru>

<http://kammk.moeobrazovanie.ru>

<http://www.edu.ru/>

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

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

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 развития ПОП	Контроль педагога в форме оценки, рефератов, сообщений, докладов
Перспективы развития общественного питания его основные направления.	Промежуточный контроль педагога в форме дифференцированного зачета