

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Среднее профессиональное образование

ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника:

Техник-технолог

Казань 2019

Рабочая программа учебного предмета «Введение в специальность» (для 2019 года набора) разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным Министерством образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384

Разработчик:

Султангараева Э.Д., преподаватель кафедры товароведения и технологии продукции общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 06.03.2019, протокол № 7

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 03.04.2019, протокол №5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 18.04.2019, протокол №4

© Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019
©Султангараева Э.Д., 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»	4
1.1. Область применения рабочей программы	4
1.2. Место учебного предмета в структуре образовательной программы	4
1.3. Планируемые результаты освоения учебного предмета	4
1.4. Количество часов на освоение программы учебного предмета	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	6
2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы	6
2.2. Тематический план и содержание учебного предмета «Введение в специальность»	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	11
3.1. Требования к материально-техническому обеспечению	11
3.2. Информационное обеспечение обучения	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета «Введение в специальность» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным Министерством образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384.

1.2. Место учебного предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «Введение в специальность» относится к дополнительным предметам общеобразовательной подготовки.

1.3. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты освоения включают готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

Метапредметные результаты освоения включают освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

Предметные результаты освоения включают освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных,

учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

Освоение содержания учебного предмета «Введение в специальность» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Личностные результаты освоения должны отражать:

Л.Р.5 сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

Л.Р.9 готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

Л.Р.13 осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.

Метапредметные результаты освоения должны отражать:

М.Р.1 умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

М.Р.3 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М.Р.4 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

Предметные результаты освоения должны отражать:

П.Р.1 Способность понимать сущность будущей профессии, современные тенденции в развитии профессиональной сферы;

П.Р.2 Знание основных категорий и понятий профессиональной деятельности;

П.Р.3 Знание специфики функций, задач, направлений деятельности профессиональных организаций.

П.Р.4 Способность ориентироваться в поиске профессиональной информации;

П.Р.5 Способность создавать и представлять проект, содержание которого относится к будущей профессиональной сфере.

П.Р.6 Владение навыками разработки проекта, содержание которого относится к будущей профессиональной сфере;

1.4. Количество часов на освоение программы учебного предмета

	Очная форма	Очная форма
Максимальная учебная нагрузка обучающегося:	24	24
- обязательная аудиторная учебная нагрузка	16	6
- самостоятельная работа обучающегося	8	18

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	24
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	16
теоретическое обучение	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
в том числе	
индивидуальный проект	8
Промежуточная аттестация (1 семестр) – на базе основного общего образования	Индивидуальный проект/дифференцированный зачет

заочная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	24
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	6
теоретическое обучение	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе	
индивидуальный проект	8
Промежуточная аттестация (1 курс) – на базе основного общего образования	Индивидуальный проект/дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета «Введение в специальность»

очная форма обучения

Наименование разделов дисциплины и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1 Цели и задачи изучения дисциплины Сфера деятельности молодого специалиста(профессионала)	Содержание учебного материала Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание дисциплины и организация учебного процесса.	2	2
Тема 2. Основные виды нормативно-технической документации, термины и определения, применяемые в общественном питании.	Содержание учебного материала Нормативные документы, обеспечивающие образовательную деятельность. Нормативные документы в деятельности техника –технолога общественного питания Изучение бланков, форм, образцов документов	2	2
Тема 3. Квалификационные требования к специалисту	Содержание учебного материала Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса. Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях, работа в коллективе. Владение информационной культурой, умение анализировать Роль техника-технолога на производстве. Требования к деятельности техника- технолога общественного питания	2	1
Тема 4. История развития общественного питания.	Содержание учебного материала История развития общественного питания в мире История возникновения общественного питания в России Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов Характеристика и назначение основных видов инвентаря, инструментов, столовой посуды и приборов.	2	2

Тема 5. Народная кухня и современность.	Содержание учебного материала Развитие народной кухни под влиянием культурного обмена с другими народами. Развитие профессиональной кулинарии с появлением внедомашнего питания. Кулинарное образование в России.	2	2
	Кухни мира и национальные особенности		
Тема 6. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания	Содержание учебного материала Создание наибольших удобств населению при организации общественного питания по месту работы, жительства и т. д.	2	2
	Классификация и типизация предприятий общественного питания		
Тема 7 Обслуживающий и производственный персонал предприятий общественного питания	Содержание учебного материала Общие требования к производственному и обслуживающему персоналу. Должностные инструкции. Устанавливающие функции, обязанности, права и ответственность работника	2	2
	Требования к конкретным должностям и профессиям производственного и обслуживающего персонала		
Тема 8. Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания..	Содержание учебного материала Знание работниками общественного питания правил личной гигиены, обязательных санитарных правил, а также средств предотвращения пищевых отравлений. Правила трудовой дисциплины.	2	2
	Организация рабочего места в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполнения операций Изучение правил санитарии и гигиены; Изучение правил трудовой дисциплины в конкретных ситуациях.		
	Индивидуальный проект		
Итого часов по предмету: 24		8	16/8

заочная форма обучения

Наименование разделов дисциплины и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1	Содержание учебного материала	2	2

Цели и задачи изучения дисциплины Сфера деятельности молодого специалиста(профессионала)	Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание дисциплины и организация учебного процесса.		
Тема 2. Основные виды нормативно-технической документации, термины и определения, применяемые в общественном питании.	Содержание учебного материала Нормативные документы, обеспечивающие образовательную деятельность. Нормативные документы в деятельности техника –технолога общественного питания Изучение бланков, форм, образцов документов	2	2
Тема 3. Квалификационные требования к специалисту	Содержание учебного материала Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса. Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях, работа в коллективе. Владение информационной культурой, умение анализировать Роль техника-технолога на производстве. Требования к деятельности техника- технолога общественного питания	2	1
Тема 4. История развития общественного питания.	Самостоятельная работа обучающихся История развития общественного питания в мире История возникновения общественного питания в России Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов Характеристика и назначение основных видов инвентаря, инструментов, столовой посуды и приборов.	2	2
Тема 5. Народная кухня и современность.	Самостоятельная работа обучающихся Развитие народной кухни под влиянием культурного обмена с другими народами. Развитие профессиональной кулинарии с появлением внедомашнего питания. Кулинарное образование в России. Кухни мира и национальные особенности	2	2
Тема 6. Рациональное размещение сети предприятий	Самостоятельная работа обучающихся Создание наибольших удобств населению при организации общественного питания по месту работы, жительства и т. д.	2	2

общественного питания	Классификация и типизация предприятий общественного питания		
Тема 7 Обслуживающий и производственный персонал предприятий общественного питания	Самостоятельная работа обучающихся Общие требования к производственному и обслуживающему персоналу. Должностные инструкции. Устанавливающие функции, обязанности, права и ответственность работника	2	2
	Требования к конкретным должностям и профессиям производственного и обслуживающего персонала		
Тема 8. Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания..	Самостоятельная работа обучающихся Знание работниками общественного питания правил личной гигиены, обязательных санитарных правил, а также средств предотвращения пищевых отравлений. Правила трудовой дисциплины.	2	2
	Организация рабочего места в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполнения операций Изучение правил санитарии и гигиены; Изучение правил трудовой дисциплины в конкретных ситуациях.		
	Индивидуальный проект	8	
Итого часов по предмету: 24		6/18	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Учебный предмет реализуется в кабинете *междисциплинарных курсов*.

Оборудование учебного кабинета:

Стандартная учебная мебель:

Столы компьютерные;

Стол письменный;

Столы аудиторные двухместные;

Стул;

Стулья ученические;

Кафедра;

Доска аудиторная.

Демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия:

Стенды

Оборудование, технические средства обучения:

Ноутбук;

Проектор;

Колонки;

Экран.

Программное обеспечение:

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning

b. Windows 8/

2. Система тестирования INDIGO.

3. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox.

В процессе освоения программы учебной дисциплины студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по предмету, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронные книги, практикумы, тесты)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Введение в профессию (специальность): общие компетенции профессионала [Электронный ресурс] : методическое пособие для преподавателей / авт.-сост. М.С. Клевцова, С.В. Кудинова. – Киров: Радуга-ПРЕСС, 2015. – 228 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=526575>

Дополнительная литература:

1. Введение в профессию (специальность): общие компетенции профессионала. Коммуникативная компетенция профессионала: рабочая тетрадь студента № 1 [Электронный ресурс] / авт.-сост. М.С. Клевцова, С.В. Кудинова. – Киров: Радуга-ПРЕСС, 2015. – 24 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=526581>

2. Введение в профессию (специальность): общие компетенции профессионала. Рабочая тетрадь студента. Информационная компетенция профессионала: учебные материалы [Электронный ресурс] / Авт.-сост. М.С. Клевцова, С.В. Кудинова. – Киров: Радуга-ПРЕСС, 2015. – 42. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=526583>

3. Введение в профессию (специальность): общие компетенции профессионала. Компетенция профессионала в решении проблем. Рабочая тетрадь студента № 3 [Электронный ресурс] / авт.-сост. М.С. Клевцова, С.В. Кудинова. – Киров: Радуга-ПРЕСС, 2015. – 32 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=526584>

4. Введение в профессию (специальность): общие компетенции профессионала. Эффективное поведение на рынке труда: рабочая тетрадь студента № 4 [Электронный ресурс] / авт.-сост. М.С. Клевцова, С.В. Кудинова. – Киров: Радуга-ПРЕСС, 2015. – 36 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=526617>

Интернет-ресурсы:

<https://www.worldskills.org/> -

официальный сайт **WorldSkillsInternational**.

<http://worldskills.ru/> - официальный сайт **WORLDSKILLS RUSSIA**

<http://www.rags.ru/gosts/> -официальный сайт Российский архив

государственных стандартов

<http://frio.ru/> - официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров

<http://ario-rt.ru/> - официальный сайт ассоциации рестораторов и

отельеров г. Казани и Республики Татарстан

www.culina-russia.ru- Межрегиональная ассоциация кулинаров России

ytechnolog.ru

[iqlib.ru>book/preview](http://iqlib.ru/book/preview)

<http://science-film.ru/films/culinariay-> научно-документальные фильмы про кулинарию.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения комбинированных занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Оценка качества освоения программы предмета включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения предмета.

Результаты обучения	Форма контроля результатов обучения
<p>Л.Р.5 сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</p> <p>Л.Р.9 готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;</p> <p>Л.Р.13 осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.</p>	<p>Устный опрос, доклад, реферат, презентация, контрольная работа</p> <p>Индивидуальный проект</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>М.Р.1 умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;</p> <p>М.Р.3 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>М.Р.4 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p>	<p>Устный опрос, доклад, реферат, презентация, контрольная работа</p> <p>Индивидуальный проект</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>П.Р.1 Способность понимать сущность будущей профессии, современные тенденции в развитии профессиональной сферы;</p> <p>П.Р.2 Знание основных категорий и понятий профессиональной деятельности;</p> <p>П.Р.3 Знание специфики функций, задач, направлений деятельности профессиональных организаций.</p> <p>П.Р.4 Способность ориентироваться в поиске профессиональной информации;</p> <p>П.Р.5 Способность создавать и представлять проект, содержание которого относится к будущей профессиональной сфере.</p> <p>П.Р.6 Владение навыками разработки проекта, содержание которого относится к будущей профессиональной сфере;</p>	<p>Устный опрос, доклад, реферат, презентация, контрольная работа</p> <p>Индивидуальный проект</p> <p>Дифференцированный зачет</p>