

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»**

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 250-од от 16 июня 2022 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПОО 02. ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

РАССМОТРЕНО:

ПЦК профессионального цикла
по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Протокол № 12

«14» июня 2022 г.

_____ /Савельева А.В./

Программа учебной дисциплины ПОО.02 «Введение в профессию» разработана в соответствии с требованиями:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 731), с изменениями и дополнениями от: 9 апреля 2015 г., 13 июля 2021 г.;
2. Профессионального стандарта 33.013 Официант/бармен, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 910н;
3. Федерального закона от 31 июля 2020 г. №3040-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся;
4. Учебного плана по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного «16» июня 2022 г. приказ № 250-од.

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

Разработчик:

Заборова Наталья Владимировна, преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО.02 «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИИ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ПОО.02 «Введение в профессию» предназначена для изучения дисциплины при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

В рабочую программу общеобразовательной учебной дисциплины ПОО.02 «Введение в профессию» включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО – программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ПОО.02 «Введение в профессию» входит в обязательную часть ОПОП общеобразовательных дисциплин ФГОС среднего общего образования.

В учебном плане ОПОП СПО (ППССЗ) место образовательной учебной дисциплины ПОО.02 «Введение в профессию» - в составе общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования. Для профессии СПО: 43.01.01 «Официант, бармен» из перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования выбран социально-экономический профиль профессионального образования.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины ПОО.02 «Введение в профессию» направлено на достижение следующих **целей**:

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части;
- определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- составлять план действия; определять необходимые ресурсы;
- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

В результате освоения общеобразовательной учебной дисциплины ПОО.02 «Введение в профессию» обучающийся должен достичь следующих **результатов личностных**:

- Осознавать себя гражданином и защитником великой страны;
- Проявлять и демонстрировать уважение к людям труда, осознавать ценность собственного труда.
- Предупреждать зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.
- Сохранять психологическую устойчивость в ситуативно-сложным или стремительно меняющимся ситуациям
- Гибко реагировать на появление новых форм трудовой деятельности, быть готовым к их освоению.
- Развивать творческие способности, креативно мыслить.
- Быть готовым к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
- Демонстрировать приверженность принципам честности, порядочности, открытости.
- Самостоятельно принимать решения во всех сферах своей деятельности, быть готовым к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.

- Быть открытым к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.
- Быть мотивированным к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
- Быть экономически активным, предприимчивым, готовым к самозанятости.

метапредметных:

- Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выразить свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

предметных:

- Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
- Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
- Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
- Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;
- Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную

привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07	Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
ОК 08	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные (ЛР), метапредметные (МР), предметные для базового уровня изучения (ПРб) результаты в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования

Коды результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины включают
ЛР 03	Готовность к служению Отечеству, его защите
ЛР 11	Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков
ЛР 12	Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь
ЛР 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
ЛР 14	Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ГБПОУ МО «Электростальский колледж»	
ЛР 19	Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.
ЛР 20	Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.
ЛР 27	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 29	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.
ЛР 30	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
МР 01	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
МР 02	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты
МР 03	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
МР 04	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников
МР 05	Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности
МР 06	Умение определять назначение и функции различных социальных институтов
МР 07	Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей
ПР6 01	Сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора
ПР6 02	Знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз
ПР6 03	Сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения
ПР6 04	Сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности
ПР6 05	Знание распространённых опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера
ПР6 06	Знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.)
ПР6 07.	Знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций

ПР6 08	Умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники
ПР6 09	Умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях
ПР6 10	Знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка
ПР6 11	Знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе
ПР6 12	Владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	214
в том числе:	
теоретические занятия	113
практические занятия	30
Самостоятельные работы	71
Промежуточная аттестация <i>Экзамен</i>	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Введение в профессию		214	
Раздел 1. Вводная лекция			
Тема 1.1. Значение понятия профессия, специальность	Содержание учебного материала	4	
	1. Содержание и сущность дисциплины «Введение в профессию», ее цели и задачи. Взаимосвязь с другими дисциплинами. Развитие профессий «Официант», «Бармен».		Л1-12 МР 01
	Практические занятия:	4	Л1-12
	Возможности трудоустройства. Эссе на тему: «Как я вижу свою будущую профессию»		Л-19 Л-20
	Самостоятельная работа:	4	
	Актуальные направления в развитии профессии «Официант». Актуальность профессии «Бармен».		
Тема 1.2. Нормативно - правовые обеспечения образовательной деятельности	Содержание учебного материала	16	
	1. Основные понятия в сфере образования.		Л1-12
	2. Знакомство с ФГОС по профессии 43.01.01. «Официант», «Бармен».		Л -27
	3. Общие и профессиональные компетенции.		Л-30
	4. Профессиональный стандарт по профессии «Официант»		МР 06
	5. Общие представления о профессии.		ПР6 02
	6. Престижность и спрос специалистов данной специальности на рынке труда.		
	7. Возможность продолжения образования		
	Практические занятия:	4	Л1-12
	Профессиональный стандарт «Бармен».		Л-19
	Освоение личностных и метапредметных результатов		Л-27
	Самостоятельная работа	6	
	Составить рефераты « Престижность профессии «Бариста», «Значение высшего образования в карьерном росте». Сообщение «Изменения в ФГОС по профессии 43.01.01. «Официант», «Бармен».		
Содержание учебного материала	10		

Тема 1.3. Организация самостоятельной работы студента	1.	Учебная литература: понятие, назначение, классификация. Учебники, учебные пособия, практикумы: назначение, структура, отличительные признаки. Справочная, научная и популярная литература. Методы и приемы работы с учебной литературой.		Л1 – 12 Л – 19 МР 01-05
	2.	Самостоятельная работа студента: понятие, назначение, функции. Формы самостоятельной работы: аудиторная и внеаудиторная. Методы самостоятельной работы. Средства самостоятельной работы студента: конспекты, учебная, справочная литература, технические средства информации, наглядные пособия. Методика ведения конспектов лекций. Управление самостоятельной работы студентов: способы, средства, приемы		
	3.	Контрольная работа		
	Практические занятия:		4	Л1-12 Л-19
	Овладение методикой конспектирования учебной информации			
	Индивидуальный проект			
	Самостоятельная работа		10	
Составление конспекта по темам. Подготовить сообщения «Виды самостоятельных работ, их отличия», «Виды учебной литературы». Подготовка рефератов «Методика ведения конспектов», «Виды и характеристика наглядных пособий»				
Раздел 2. Современное состояние и перспективы развития общественного питания				
Тема 2. 1. История развития общественного питания	Содержание учебного материала		17	Л1-12 Л-27 МР 07 ПРБ 01
	1.	История развития общественного питания и ресторанного дела в России в различные исторические периоды		
	2.	Роль питания в жизни общества. Взаимовлияние кухонь различных народов.		
	3.	Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных типов предприятий, классы предприятий		
	4.	Направления в развитии сферы услуг.		
	5.	Методы и формы обслуживания		
	6.	Обслуживание банкетов и приемов		
	7.	Специальные формы обслуживания		
	8.	Организация обслуживания в барах		
	Практические занятия:		4	
Классы предприятий общественного питания.				

	Назначение и виды меню.		
	Самостоятельная работа	10	
	Написание конспектов. Подготовка сообщений и рефератов.		
Тема 2.2. Цифровые технологии в общественном питании	Содержание учебного материала	10	Л1-12 Л-30 МР 05 ПР6 08
	1. Цифровые технологии в общественном питании.		
	2. Виды и формы обслуживания		
	3. Виды оборудования. Новейшие технологии.		
	4. Использование POS-систем для ресторанов и кафе.		
Самостоятельная работа	6		
	Подготовить реферат «Кофемашины нового поколения», подготовить презентацию «POS-системы. Назначение, использование»		
Раздел 3. Правила по технике безопасности и производственная санитария гигиена на предприятиях общественного питания			
Тема 3.1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	10	Л1-12 Л-19 Л- 20 Л-29 МР 07 ПР6 01
	1. Опасные и вредные факторы производства, их влияние на здоровье работников		
	2. Индивидуальные и коллективные средства защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности, правила пользования		
	3. Виды инструктажа на предприятиях общественного питания, сроки проведения, ответственные за проведение.		
	4. Инструкция по ОТ для профессии «Официант».		
	5. Производственный травматизм. Меры доврачебной помощи		
	6. Контрольная работа		
	Практические занятия:	4	
	Работа с нормативными документами Решение производственных ситуаций		
	Самостоятельная работа	10	
Написание конспектов. Подготовка сообщений и рефератов.			
Тема 3.2. Производственная санитария и гигиена на	Содержание учебного материала	12	Л1-12 Л-30 МР 07
	1. Производственная санитария и гигиена к предприятиям, цехам, рабочим местам.		
	2. Требования к интерьерам обеденных и банкетных залов.		

предприятиях общественного питания	3	Подготовка торговых залов к обслуживанию		ПР6 04 ПР6 12
	4.	Правила личной гигиены, требования к внешнему виду официанта, бармена.		
	5.	Прохождение медосмотров работниками предприятий		
Раздел 4. Развитие специальности с учетом сетевой организации образовательного процесса				
Тема 4.1. Социальная значимость своей будущей специальности	Содержание учебного материала		20	Л1-12 Л-19 МР 06 Прб 02
	1.	Понятие «вакансия на рынке труда». Конкуренция на рынке труда. Законы и правила конкурентной борьбы. Региональные инвестиционные программы и перспективы отраслевого рынка труда.		
	2.	Отраслевая структура занятости. Анализ текущего спроса и предложений на региональном рынке труда по данной специальности. Состояние занятости населения на отраслевом рынке труда. Выпускники профессиональных учебных заведений на рынке труда.		
	3.	История развития Worldskills. Проведение Чемпионатов, правила по технике безопасности на рабочем месте. Требования к участникам. Коды заданий для демонстрационного экзамена.		
	4	Контрольная работа		
	Практические занятия: Разбор заданий для официант, бармен. Тренинги.		10	Л1-12 Л-19
Самостоятельная работа Подготовить рефераты «Конкуренция на рынке труда», «Региональные инвестиционные программы». Составить алгоритм выполнения заданий. Составление технологических карт. Составление ЧЕК-листа.		12		
Тема 4.2. Самообразование и повышение квалификации как необходимое условие профессионального роста	Содержание учебного материала:		4	
	1.	Формы и методы профессиональной переподготовки, депрофессионализации и модернизации профессиональных знаний и навыков с учетом конъюнктуры регионального рынка труда и требований рабочего места.		
Тема 4.3. Типичные и особенные требования работодателя к работнику. Письменная и устная коммуникация.	Содержание учебного материала:		10	Л1-12 МР 02
	1.	Служебная переписка как форма деловой коммуникации. Виды и типы деловой коммуникации. Структура и композиция деловых писем. Автобиография, профессиональное резюме, служебная записка, письменная благодарность, правила их составления. Другие виды деловых бумаг. Новые информационные технологии в деловой коммуникации (электронная почта, интернет, телеконференция). Презентация.		
	Самостоятельная работа		13	

	<p>Подготовить сообщение «виды и типы деловой коммуникации».</p> <p>Составление автобиографии.</p> <p>Правила составления деловых бумаг.</p> <p>Использование интернет ресурсов.</p> <p>Порядок проведение видеоконференций.</p> <p>Составление презентаций.</p>		
ВСЕГО:		214	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения, в которых имеются возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и период внеучебной деятельности обучающихся: кабинет дисциплин общественного питания и обслуживания, оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- комплект учебно-методической документации;
- комплект раздаточного материала по разделам дисциплины.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензированным программным обеспечением,
- проектор,
- экран,
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции их использования и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В библиотечный фонд входят учебники, обеспечивающие освоение интегрированной учебной дисциплины ОП.01 Основы культуры профессионального общения, рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной литературой и т. п.

В процессе освоения рабочей программы общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.01 Основы культуры профессионального общения, студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. В.И. Ермакова «Официант, бармен» Москва, Издательский центр «Академия» 2018
2. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н. И. Андронова; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018. – (256 стр.)

Дополнительная литература:

1. Анфимова Н. А., Кулинария– Москва: Академия, 2017- (396 стр.)

2. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М. В. Володина; Т. А. Сопачева. – Москва: Академия, 2015. – (192 стр.)
3. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2017. – (208 стр.)
4. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (176 стр.)
5. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (202 стр.)
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевой промышленности, 2017 (136 стр.)
7. Мартинчик, А. Н. Физиология питания: учебник / А. Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2017 (240 стр.)

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
4. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
5. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/> <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>
// База данных нормативной технической документации //
7. <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
8. - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>
<http://economy.gov.ru>
<http://www.consultant.ru>
http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины «Введение в профессию» осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и рефератов.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам и условия хранения продукции. – Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в обслуживании ПОП, и правила ухода за ними; - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. 	<p>Оценка правильности решения ситуационных задач</p> <p>Оценивание выполнения индивидуальных заданий</p> <p>Правильность выбора способов решения задач</p> <p>Результативность информационного поиска.</p> <p>Умение формулировать и объяснять основные понятия.</p> <p>Обобщение и систематизирование знаний нормативно – правовых документов.</p>	<p>Оценка за решение ситуативных и практических заданий, тестов, устные опросы</p>
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерских блюд и кулинарных изделий. 	<ul style="list-style-type: none"> - результативность информационного поиска; умение проводить оценку информации; - умение формулировать и объяснять основные законы, правила; - Правильность выбора способов решения задач; - обобщение и систематизирование знаний об основах безопасности жизнедеятельности; - умение сравнивать, обобщать, строить логические умозаключения, делать выводы; - развивать творческие способности. 	<p>Устный опрос, тестирование</p> <p>Оценка за решение ситуативных практических заданий</p> <p>Оценка проверочных работ и заданий по темам учебной дисциплины</p> <p>экзамен</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к выбранной профессии: индивидуальные консультации обучающихся.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК.02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- выбор и применение методов и способов решения задач заданных руководителем.	
ОК.03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач по обслуживанию электрооборудования; - эффективность и качество выполнения монтажа, сборки, ремонта и наладки электрооборудования.	
ОК.04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- поиск необходимой информации для решения поставленных профессиональных задач.	
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	
ОК.06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе; - участие в планировании организации групповой работы;	
ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.	-решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций и знаний охраны труда	
ОК.08 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций	

<p><i>Личностные результаты</i> ЛР1-12; ЛР 19, ЛР 20 ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30 МР 01 - 07 ПРБ 01, 02, 04, 08</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность выбора способов решения задач; - результативность информационного поиска; умение проводить оценку информации; - умение формулировать и объяснять основные законы, правила; - обобщение и систематизирование знаний об основах безопасности жизнедеятельности; - умение сравнивать, обобщать, строить логические умозаключения, делать выводы; - развивать творческие способности. 	<ul style="list-style-type: none"> -Выполнение самостоятельных и контрольных работ; -выполнение упражнений, домашних заданий; -подготовка презентаций, докладов, рефератов; - текущий контроль в форме: устного опроса, защиты практических заданий, творческих работ, индивидуальных и групповых заданий; - выполнение практических работ; - проведение тестирования.
---	--	--