**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**ГБПОУ РК «КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |
| --- | --- |
| Введено в действие  приказом директора  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.  № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | УТВЕРЖДАЮ  Зам. директора по Ур  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.В. Казак |

**рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.15. Введение в специальность**

2024г.

Рабочая программа учебной дисциплины «ОУД 15. Введение в специальность» разработана на основании:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г.№ 413,

-Приказа Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 г.№ 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования» далее ФГОС-СОО,

- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»,

-Приказа Министерством образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, (ред. от 17.12.2020);

Содержание рабочей программы по дисциплине «*ОУД.15. Введение в специальность*» разработано на основе:

- синхронизации образовательных результатов ФГОС СОО (личностных, предметных, метапредметных) и ФГОС СПО (ОК,ПК) с учетом профильной направленности специальности;

-интеграции и преемственности содержания по дисциплине «*ОУД.15.Введение в специальность*» и содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей ФГОС СПО.

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

Разработчики: Педант Раиса Григорьевна, преподаватель

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено и одобрено на заседании предметной цикловой комиссии  общеобразовательных дисциплин  Протокол № \_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.  Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Зимина Ю.А | Согласовано на заседании предметной цикловой комиссии  профессиональных дисциплин сферы облуживания  Протокол № \_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.  Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Педант Р.Г. |
|  |  |
| СОГЛАСОВАНО  на заседании методического совета  Протокол № \_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.  Председатель методсовета  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В. Казак |  |

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | **стр.** |
| ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | **4** |
| СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | **6** |
| условия реализации программы учебнойдисциплины | **9** |
| Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины | **9** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина Введение в специальность является предлагаемой образовательной организацией общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело

**1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины**

Цель дисциплины Введение в специальность являетсяформирование навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;

-формирование личностного, профессионального, жизненного самоопределения;

**-**развитиелогического мышления, пространственного воображения, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

- воспитание качеств личности, обеспечивающих социальную мобильность, способность принимать самостоятельные решения;

формирование качеств мышления, необходимых для адаптации в современном информационном обществе;

**1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК*.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4  ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК.07  ОК 09  ОК 10 | -ориентироваться в ситуации на рынке труда своего региона;  - составлять резюме;  - сравнивать свои умения, знания, компетенции, личностные качества с приведенными требованиями работодателей;  - формировать портфолио;  - вести общение, используя различные техники говорения и слушания;  - выбирать модели эффективного поведения на собеседовании.  уметь применять свои знания в учебной деятельности; | - понятие, виды, этапы карьеры;  - инструменты планирования и развития карьеры;  - способы поиска работы;  - конструктивные стили поведения при поиске работы;  - правила составления резюме и портфолио;  - ситуацию на рынке труда и возможности развития карьеры в выбранной сфере деятельности.  знать общую характеристику профессий и их классификацию;  -знать возникновение и развитие осваиваемой специальности, её особенности и профессиональные качества;  -знать основные компетенции осваиваемой специальности;  -иметь представление о роли своей специальности в промышленности  - санитарно-гигиенические условия труда; |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **32** |
| **в т.ч в форме практической подготовки** | **8** |
| **Основное содержание** | **-** |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | **-** |
| практические занятия | **-** |
| **Профессионально ориентированное содержание *(содержание прикладного модуля)*** | **30** |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 22 |
| практические занятия | 8 |
| индивидуальный проект (да/нет)\*\* | **да** |
| **Промежуточная аттестация** *защита индивидуального проекта* | **2** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | | **Объем**  **в часах/ в т.ч. в форме практической подготовки** | **Формируемые компетенций** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Введение в специальность** | | | **36** |  |
| **Тема1.1. Ознакомление со специальностью** | **Содержание:** | | **6** | ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01  ОК 02 -07,09,10 |
| **1.** | Федеральный государственный стандарт (ФГОС) по специальности поварское и кондитерское дело. Требования к уровню подготовки выпускника. Профессиональные модули и учебные дисциплины. |
| **2.** | История возникновения специальности. Значимость для общества. Особенности специальности. Востребованность на рынке труда. |
| **3.** | Квалификационные требования. Закон о защите прав потребителей. Санитарные требования и личная гигиена работников ПОП. Эстетика внешнего вида повара, кондитера. |
| **Тема 1.2. Профессиональная деятельность** | **Содержание:** | | **4** | ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01  ОК 02 -07,09,10 |
| **1.** | Квалификационная характеристика выпускника. Основные виды деятельности. |
| **2.** | Профессиональные требования к современному специалисту по кондитерскому и поварскому делу. Перспективы развития. |
| **Тема 1.3.**  **Трудоустройство. Адаптация на рабочем месте.** | **Содержание:** | | **4** | ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01  ОК 02 -07,09,10 |
| **1.** | Возможные варианты трудоустройства. Понятие «карьера». Этапы карьеры. Мотивация карьерного роста. Основные направления успешного планирования карьеры. |
| **2.** | Способы поиска работы. Документы необходимые в ситуации трудоустройства: профессиональное резюме, автобиография, поисковое письмо работодателю. Основные правила их разработки и оформления. |
| **Практические занятия:** | | **6** | ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 |
| **1** | Составление резюме. |
| **2.** | Составление автобиографии. |
| **3.** | Составление портфолио. |
| **Тема 1.4. Формирование эффективного поведения на рынке труда** | **Содержание:** | | **4** | ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01  ОК 02 -07,09,10 |
| **1.** | Развитие коммуникативных качеств личности. Формирование деловых качеств личности. |
| **2.** | Осознание себя и своих возможностей. Освоить основные качества личности, необходимые для достижения успеха в специальности «Поварское и кондитерское дело». |
| **Тема 1.5. Собеседование. Виды собеседования.** | **Содержание:** | | **4** | ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01  ОК 02 -07,09,10 |
| **1.** | Характеристика собеседований.Виды собеседований. Подготовка к собеседованию. Поведение на собеседовании. Вопросы, которые могут задавать на собеседовании. Типичные ошибки, допускаемые при собеседовании. |
| **Практические занятия:** | | **2** |
| **4.** | Отработка навыков формирования положительного первого впечатления в ситуации собеседования. |
| **Промежуточная аттестация (защита проекта)** | | | **2** |  |
| **Всего** | | | **32** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся-25;

- рабочее место преподавателя-1;

- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал)-1

Технические средства обучения:

• ноутбуки с программным обеспечением(AstraLinuxCommonedition релиз Орел)- 25,• телевизор-1

• локальная сеть с выходом в Интернет

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов:

**3.2.1. Интернет ресурсы:**

1. Википедия <https://ru.wikipedia.org/wiki/Заглавная_страница>

2. Кухни народов мира <https://www.iamcook.ru/country>

**3.2.2. Дополнительные источники**

1. Основы экономики , менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ.учрежденийсред.проф.образования/Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. –М.: Издательский центр «Академия» - 2018.-320 с.

2. Психология общения: учебник и практикум для среднегопроф.образования/ В.С.Садовская, В.А.Ремизов 2-е издание испр. И доп.- Москва Издательство Юрайт, 2020.- 169 с.

3.Положение об организации проектной деятельности студентов ГБПОУ РК «Керченский политехнических колледж» осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена.

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, выполнения обучающимися заданий для самостоятельной работы (индивидуальных заданий, проектов, исследований и пр.).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Общая/профессиональная компетенция** | **Раздел/Тема** | **Тип оценочных мероприятий** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Р1 Тема 1.1-1.5 | Анализрезультатовнаблюдения(позаданнымпоказателям)задеятельностьюобучающихсявпроцессевыполненияиндивидуального проекта |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Р1 Тема 1.1-1.5 |
| ОК.03Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Р1 Тема 1.1-1.5 |
| ОК.04Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Р1 Тема 1.1-1.5 |
| ОК.05Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Р1 Тема 1.1-1.5 |
| ОК.07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Р1 Тема 1.1-1.5 |
| ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Р1 Тема 1.1-1.5 |  |
| ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 | Р1 Тема 1.1-1.5 | Анализрезультатовнаблюдения(позаданнымпоказателям)задеятельностьюобучающихсявпроцессевыполнения индивидуального проекта |