МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ

СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| E:\Скан.tif |  |  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОД. 14 Введение в профессиональную деятельность**

*ПРОФЕССИЯ: 43.01.09 Повар, кондитер*

*курс I , группа 13-П*

Уровень освоения (базовый)

Форма обучения: очная

**2023 г**

Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» разработана в соответствии с требованиями:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии ***43.01.09 Повар, кондитер*,** утверждённого Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 (базовая подготовка),

- рабочей программы воспитания УГС 43.01.09 Сервис и туризм по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Разработчик:**

**Малахова Ирина Александровна**, преподаватель Ачитского филиала ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж».

СОДЕРЖАНИЕ стр.

1. Паспорт программы учебной дисциплины 4
2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины 4
3. Структура и содержание учебной дисциплины 7
4. Условия реализации программы учебной дисциплины 13
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины 15

 Контрольно-измерительные материалы 19

**1.Паспорт программы учебной дисциплины**

**Введение в профессиональную деятельность**

* + - 1. ***Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины.***
1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины Введение в профессиональную деятельность является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**: общеобразовательный цикл.
	1. **Цели и задачи учебной дисциплины.**

Учебная дисциплина носит вводный (ознакомительный) характер. Необхо­димость в ней объясняется тем, что прежде чем приступить к изучению профес­сиональных модулей, студент должен получить начальное представление о со­держании профессии, основных сферах и направлениях деятельности, требовани­ях, предъявляемых к выпускнику, профессиональных качествах и других сторо­нах профессии. Знание указанных вопросов позволит студентам лучше освоить учебные дисциплины, предусмотренные учебным планом для освоения профес­сии «Повар, кондитер».

**2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать / понимать:**

* 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;
* историю развития русской кухни;
* современные направления, используемые в кулинарии.

**уметь:**

* выполнять планирование и распределение рабочего времени;
* представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и ра­бочего места повара, кондитера;
* производить поиск и использование информации, необходимой для эффек­тивного выполнения профессиональных задач, профессионального и лич­ностного развития;
* использовать информационно-коммуникационные технологии в профессио­нальной деятельности.

**2.1. Обучающийся, освоивший учебную дисциплину, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие..

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 . Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях .

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

* Личностные результаты в соответствии с Программой воспитания

ЛР 1 - Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2 -Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3 -Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5 - Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6 - Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7 - Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8 -Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9 - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11 - Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12 -Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

**3.Структура и содержание учебной дисциплины.**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 72 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 72 |
| в том числе: |  |
| Практические занятия | 36 |
| Контрольная работа |  |
| Лабораторная работа |  |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | - |
| Итоговая аттестация | Дифференцированный зачёт |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ занятия** | **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы** |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| **Раздел 1. Введение в профессию. Знакомство с учебным заведением.** |
|  | «Введение в профессию»: цели, задачи и содержание. Связь с другими дисциплинами. | Введение. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины. Содержание дисциплины и организация учебного процесса. Связь дисциплины с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов. Значение учебной дисциплины в профессиональной подготовке специалистов общественного питания.Общее представление о профессии. Понятие профессия. Признаки профессии. Важность выбора профессии для человека. Мотивы получения профессии. Ошибки в выборе профессии. Ценности и смыслы приобретения профессии | 2 |  ЛР1-ЛР3; ОК2 |
|  |  Условия получения профессии в нашей стране. Уровни образования | Уровни образования в нашей стране. Понятие профессионального образования. Виды образования; профессиональное образования и профессиональное обучение, их принципиальное различие. Доступность и бесплатность среднего профессионального образования. Уровни образования, реализуемые в филиале. Понятие Федерального государственного образовательного стандарта и федеральных государственных требований. Понятие лицензии на образовательную деятельность и аккредитации. Перспективы профессионального роста | 2 |
|  | Федеральный государственный стандарт по профессии Повар, кондитер | Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.00.09. Повар, кондитер. Характеристика подготовки по профессии: уровень образования, необходимый для приема на обучение; понятие квалификации, их перечень реализуемый в филиале; понятие ЕТКС тарифного разряда (ОК 016-94), диапазон тарифных разрядов, установленный разряд выпускнику техникума. Характеристика профессиональной деятельности: область и объекты профессиональной деятельности выпускников; виды деятельности. | 2 |  |
|  | ПР № 1. История появления профессии. | ПР № 1.Значимость для общества. Особенности профессии, востребованность на современном рынке труда. Оформить презентацию | 2 | ЛР10-ЛР11; ОК2,ОК4, ОК5 |
|  | ПР № 2. Знакомство с филиалом колледжа | ПР № 2. Расположение мастерских, кабинетов, служб, расписание, сайт. | 2 |
|  | ПР № 3. История создания и развития филиала колледжа. | ПР № 3. Информация о традициях колледжа. Традиции, которые не только формируют общие интересы, придают определенную прочность жизнедеятельности образовательной организации, но и придают ей, то особое, неповторимое, что отличает ее от других и тем самым сплачивает коллектив, обогащая его жизнь.  | 2 |
|  | Знакомство с уставом образовательного учреждения | Устав колледжа. Структура и управление колледжем.  | 2 |
|  | ПР № 4. Права и обязанности студентов.  | ПР № 4. Единые требования к обучающимся. Правила группового взаимодействия. Знакомство с коллективом группы. | 2 |
| **Раздел 2. Особенности профессии, профессио­нально важные качества** |
|  | ПР № 5. Знакомство с профессией. | ПР № 5. Квалификационные характеристики повара, кондитера. | 2 | ЛР1-ЛР3; ОК3 |
|  | Функции и виды деятельности специалиста на пред­приятиях общественного питания. | Основные должностные обязанности повара, кондитера. Перечень профессиональных требований, предъявляемых к повару, кондитеру. | 2 |
| **Раздел 3. Жизненная навигация: технологии саморазвития личности студента в процессе обучения в филиале** |
|  | Мечта  | Мечта как идеальный образ желаемого будущего  |  | ЛР10-ЛР11; ОК2,ОК4, ОК5 |
|  | Дерево жизненно важных целей |  Целеполагание, классификация целей, значимость формулирования жизненно-важных целей для осуществления своей мечты, правила постановки целей (модель SMART и «дерево целей»), процесс постановки целей | 2 |
|  | ПР № 6. Мои жизненные сферы. Приоритеты | ПР № 6. Сформулируйте свои жизненные цели. Заполните таблицу «Дерево целей» | 2 |
|  | Ресурсы как необходимые условия для достижения жизненно важных целей  | Классификация ресурсов, личные ресурсы, сильные и слабые стороны и методы их определения, управление ресурсами, компетенции, SWOT-анализ  | 2 |
|  | ПР № 7. Программа саморазвития | ПР № 7. Определите сильные стороны личностных ресурсов. Составь программу саморазвития. | 2 | ЛР12; ОК3 |
|  | Внешние и внутренние помехи  | Виды помех, способы работы с ними | 2 |
|  | ПР № 8. Модель Идеального Я | ПР № 8. Раскройте основные составляющие представления о себе: Я-реальное и Я-идеальное | 2 |
|  | Карта спутников (референтные группы). | Взаимоотношения человека и групп значимых для него лиц. Референтная группа как фактор формирующего устремления человека, его личностного становления, выработки самооценки. | 2 | ЛР12; ОК3, ОК1 |
|  | ПР № 9. Модель идеального дня (недели, месяца) | ПР № 9. Составьте список дел «Мой идеальный день (неделя, месяц)» на основе изучения основных аспектов восприятия и управления временем: временная перспектива личности, тайм-менеджмент, индивидуальный стиль организации времени.  | 2 |
|  | ПР № 10. Мотивация к изменениям | ПР № 10. Проанализируй пройденный день и разработай « Модель идеального «Я». | 2 |
| **Раздел 4.Исторический процесс фор­мирования об­щественного питания** |
| 21. | Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства.  | Становление кулинарного образования на профессиональном уровне. | 2 | ЛР 12,ОК 03, ОК 09,ОК 10 |
| 22. | ПР № 11. Влияние известных поваров-кулинаров России на раз­витие общественного питания, внёсших значительный вклад в развитие мировой кухни. | Знакомство с биографиями известных поваров- кулинаров мирового значения. | 2 |
| 23. | Особенности отрасли, задачи, функции.  | Особенностью общественного питания является выполнение специфических функций производства, реализации и организации потребления продукции.Развитие общественного питания в условиях рыночной экономики. Этапы развития общественного питания. Основы организации общественного питания. | 2 |  |
| 24. | Современные направления и тенденции в общественном питании | SousVide. Низкотемпературная кухня. Технология Smokinggun. | 2 |  |
| 25. | ПР № 12. Организация рабочего места | Организация рабочего места в зависимости от типа предприятия, его   мощности, характера выполнения операций. Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания. Знание работниками общественного питания правил личной гигиены, обязательных санитарных правил, а также средств предотвращения пищевых отравлений. | 2 |  |
| 26. | Правила трудовой дисциплины | Должностная инструкция Повара. | 2 |  |
| 27. | ПР № 13. Охрана труда | Условия труда, требования безопасности труда. Основные виды травматизма. | 2 |  |
| 28. | Социальная значимость профессии в обществе | Массовость и уникальность профессии. Эффективное поведение на рынке труда. Возможные варианты трудоустройства по профессии, осваиваемой в образовательном учреждении. | 2 |  |
| 29. | ПР № 14. Алгоритм принятия решения в ситуации предстоящего трудоустройства | Методы формирования позитивного профессионального имиджа. Самопрезентация личности, студент-повар как субъект учебно-профессиональной деятельности. | 2 |  |
| 30. | ПР № 15. Способы поиска работы  | Документы, необходимые в ситуации трудоустройства: профессиональное резюме, автобиография, поисковое письмо работодателю. Основные правила их разработки и оформления. | 2 |  |
| 31. | Понятие «адаптация» | Социальная, профессиональная, психологическая адаптация на рабочем месте. Формы и способы адаптации. Умение произвести хорошее впечатление на работодателя и в коллективе в первые дни работы. Новые жизненные и профессиональные задачи, связанные с началом работы. | 2 |  |
| **Раздел 5. Кухня народов мира.** |
| 32. | История и этапы развития традиций питания.  | Традиции потребления продуктов в Древнем Риме,В Средние века, в современном мире. Синтез традиций и новаций в материальной культуре народов  мира. | 2 | ЛР 12,ОК 03, ОК 09,ОК 10 |
| 33. | ПР № 16. Особенности формирования и развития кухни народов России. | Русский национальный стол. Российский Кавказ. Дагестан. Чечня и др. | 2 | ЛР 12,ОК 03, ОК 04, ОК 09,ОК 10 |
| 34. | ПР № 17. Особенности кухни народов стран АТР  | Общие принципы формирования кулинарных обрядов приема и способов обработки продуктов (Китай, Япония, Корея, Индокитай), Китайская кухня и ее влияние на развитие культуры питания народов Европы и Азии. Национальные блюда и экзотические продукты питания: змеи, ласточкины гнезда, черви, акульи плавники, мясо собаки.Использование приправ и пряностей-отличительная особенность культур питания народов Азии. | 2 |
| 35. | ПР № 18. Кухни и традиции питания в Арабских странах. | Продукты питания в Арабских странах и США. Национальные блюда, традиции (Египет, Алжир, Сирия , Ирак, Саудовская Аравия, Индия). Национальные блюда приготовления кондитерских изделий и напитков | 2 |
| 36. | Дифференцированный зачет | Защита проекта | 2 | ЛР 12,ОК 03, ОК 04.  |
|  | **ИТОГО****Аудиторных****В том числе практических** | **72****72****36** |  |  |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

* 1. **Требования к материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы учебной дисциплины имеется учебный ка­бинет.

Оборудование рабочих мест учебного кабинета:

* количество посадочных мест по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* муляжи блюд;
* комплект учебно-методической документации;
* комплект наглядных демонстрационных плакатов.

 Технические средства обучения:

* компьютер с программным обеспечением;
* мультимедиа проектор.

**4.2.Информационное обеспечение обучения**

1. Ткачева, Г.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В. — Москва : КноРус, 2019. — 302 с. — ISBN 978-5-406-07368-1. — URL: https://book.ru/book/931505 . — Текст : электронный

*Интернет-ресурсы:*

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. [Электрон­ный ресурс]. Режим доступа: [http://fcior.edu.ru.](http://fcior.edu.ru/)свободный.
2. Бесплатная электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам». [Электронный ресурс]. Режим доступа: [http://window.edu.ru.](http://window.edu.ru/)сво­бодный.
3. Всё о ресторанном бизнесе и ресторанах. [Электронный ресурс]. Режим до­ступа: [http://restoranoff.ru,](http://restoranoff.ru/)свободный.
4. Журнал для рестораторов «Ресторановед». [Электронный ресурс]. Режим до­ступа: [http://restoranoved.ru,](http://restoranoved.ru/)свободный.
5. Интернет-газета портала horeca.ru. [Электронный ресурс]. Режимдоступа: [http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/restaurant,](http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/restaurant%2C)свободный
6. Интернет-журнал «Horeca-magazine». [Электронный ресурс]. Режим доступа: [http://www.horeca-magazine.ru,](http://www.horeca-magazine.ru/)свободный.
7. Кулинария, кулинарные рецепты на Kedem.ru- Кулинарный Эдем. [Элек­тронный ресурс]. Режим доступа: [https://kedem.ru,](https://kedem.ru/)свободный.
8. Кулинарные рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру. [Элек­тронный ресурс]. Режим доступа: [http://povara.ru,](http://povara.ru/)свободный.
9. Портал о ресторанной индустрии RestoranNews. Новости. [Электронный ре­сурс]. Режим доступа: [http://restorannews.ru,](http://restorannews.ru/)свободный.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 1982 года. [Электронный ре­сурс]. Режим доступа: [https://interdoka.ru/kulinaria/1982,](https://interdoka.ru/kulinaria/1982) свободный.

11.Сетевое издание «ГАСТРОНОМЪ Ш. [Электронный ресурс]. Режим до­ступа: [https://www.gastronom.ru,](https://www.gastronom.ru/)свободный.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения | Формы и методы контроля и оценки |
| (освоенные умения, усвоенные знания) **Умения:** | результатов обучения |
| выполнять планирование и распреде­ление рабочего времени | оценка результатов выполнения прак­тических заданий |
| представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера; | -устный и письменный опрос-наблюдение и анализ работы в группе, выступление с докладом, рефератом, презентацией. |
| производить поиск и использование информации, необходимой для эф­фективного выполнения профессио­нальных задач, профессионального и личностного развития; | * оценка результатов выполнения ин­дивидуальных заданий;
* устный опрос
 |
| использовать информационно­коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | * оценка результатов выполнения до­машних заданий;
* беседа.
 |
| **Знания:** |  |
|  виды деятельности повара, кондитера; | -устный и письменный опрос |
| профессиональные качества будущего специалиста; |  устный и письменный опрос |
| взаимодействие и представление род­ственных профессий и специальностей; | составление кластера, интеллект-карты, схем |
| назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности; | - оценка результатов выполнения домашних заданий |
|  историю развития общественного пи­тания и перспективы развития отрас­ли в сфере обслуживания; |  Оценка сообщений, презентаций |
| перспективы развития общественного питания и его основные направления; |  Оценка выполнения творческих заданий |
| историю развития русской кухни; | Оценка сообщений, презентаций |
| современные направления, используемые в кулинарии. | Оценка защиты индивидуального проекта |

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

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**(освоенные общие компетенции) | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознаёт задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. | Наблюдение и оценка уровня познавательной активности обучающихсяна учебном занятии.Анализ и оценка преподавателем решения практикоориентированных задач, самостоятельных работ.Самооценка своей деятельности. |
| Анализирует задачу и/или проблему и выделять её составные части. |
| Определяет этапы решения задачи. |
| Выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы |
| Составляет план действия. |
| Определяет необходимые ресурсы. |
| Владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. |
| Реализует составленный план. |
| Оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
| ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Определяет задачи для поиска информации. | Наблюдение за обучающимися во время выполнения самостоятельных, творческих работ.Самооценка своей деятельности |
| Определяет необходимые источники информации. |
| Планирует процесс поиска. |
| Структурирует получаемую информацию. |
| Выделяет наиболее значимое в перечне информации. |
| Оценивает практическую значимость результатов поиска. |
| Оформляет результаты поиска. |
| ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. | Наблюдение и оценка уровня выбранных заданий для самостоятельной работы обучающихся в условиях дифференцированного подхода.Самооценка своей деятельности |
| Применяет современную научную профессиональную терминологию. |
| Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования. |
| ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Организует работу коллектива и команды. | Наблюдение за обучающимися в процессе групповой работы, выполнения творческих заданий.  |
| Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
| ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке. | Наблюдение за обучающимися в процессе групповой работы, выполнения творческих заданий. |
| Проявляет толерантность в рабочем коллективе. |
| ОК 6.Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  | Описывает значимость своей профессии. | Анализ и оценка преподавателем решения практико-ориентированных задач, самостоятельных работ, индивидуальных заданий.Самооценка своей деятельности. |
| ОК 7.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдает нормы экологической безопасности. | Наблюдение за обучающимися во время выполнения творческих работ. Самооценка своей деятельности |
| Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии |
| Применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. |
| Пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии |
| ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач. | Наблюдение за выполнением индивидуальных интерактивных заданий, выполнение различных заданий на дистанционном обучении. |
| Использует современное программное обеспечение. |
| ОК 10.Пользоваться профессио-нальной документацией на государственном и иностранном языках. | Понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые) |  Беседа, творческие задания, тестирование. |
| Понимает тексты на базовые профессиональные темы. |
| Участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. |
| Строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. |
| Кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые) |
| Пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. |
| Презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. |
| Оформляет бизнес-план. |
| Рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования. |
| Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. |
| Презентует бизнес-идею |
| Определяет источники финансирования. |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ

СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Введение в профессиональную деятельность

Профессия: Повар, кондитер

1курс, группа 13-П

2023 г.

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УД

В процессе освоения учебной дисциплины Введение в профессиональную деятельность изучаются темы: знакомство с учебным заведением, особенности профессии, профессионально важные качества, жизненная навигация: технологии саморазвития личности студента в процессе обучения в филиале.

Предметом оценки освоения учебной дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» являются личностные результаты, умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов:

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения | Формы и методы контроля и оценки |
| (освоенные умения, усвоенные знания)**Умения:** | результатов обучения |
| выполнять планирование и распреде­ление рабочего времени | оценка результатов выполнения прак­тических заданий |
| представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места | -устный и письменный опрос- наблюдение и анализ работы в группе, выступление с докладом, рефератом, презентацией |
| производить поиск и использование информации, необходимой для эф­фективного выполнения профессио­нальных задач, профессионального и личностного развития; | * оценка результатов выполнения ин­дивидуальных заданий;
* устный опрос
 |
| использовать информационно­коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | * оценка результатов выполнения до­машних заданий;
* беседа.
 |
| **Знания:** |  |
| профессиональные качества будущего специалиста; | устный и письменный опрос |
| взаимодействие и представление род­ственных профессий и специальностей; | составление кластера, интеллект-карты, схем |
| назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности | -оценка защиты индивидуальной программы |

Оценка освоения УД предусматривает использование пятибалльной системы оценки.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**(освоенные общие компетенции) | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознаёт задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. | Наблюдение и оценка уровня познавательной активности обучающихся на учебном занятии.Анализ и оценка преподавателем решения практикоориентированных задач, самостоятельных работ.Самооценка своей деятельности. |
| Анализирует задачу и/или проблему и выделять её составные части. |
| Определяет этапы решения задачи. |
| Выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы |
| Составляет план действия. |
| Определяет необходимые ресурсы. |
| Владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. |
| Реализует составленный план. |
| Оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
| ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Определяет задачи для поиска информации. | Наблюдение за обучающимися во время выполнения самостоятельных, творческих работ.Самооценка своей деятельности |
| Определяет необходимые источники информации. |
| Планирует процесс поиска. |
| Структурирует получаемую информацию. |
| Выделяет наиболее значимое в перечне информации. |
| Оценивает практическую значимость результатов поиска. |
| Оформляет результаты поиска. |
| ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. | Наблюдение и оценка уровня выбранных заданий для самостоятельной работы обучающихся в условиях дифференцированного подхода.Самооценка своей деятельности |
| Применяет современную научную профессиональную терминологию. |
| Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования. |
| ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Организует работу коллектива и команды. | Наблюдение за обучающимися в процессе групповой работы, выполнения творческих заданий.  |
| Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
| ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке. | Наблюдение за обучающимися в процессе групповой работы, выполнения творческих заданий. |
| Проявляет толерантность в рабочем коллективе. |
| ОК 6.Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  | Описывает значимость своей профессии. | Анализ и оценка преподавателем решения практико-ориентированных задач, самостоятельных работ, индивидуальных заданий.Самооценка своей деятельности. |
| ОК 7.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдает нормы экологической безопасности. | Наблюдение за обучающимися во время выполнения творческих работ. Самооценка своей деятельности |
| Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии |
| Применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. |
| Пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии |
| ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач. | Наблюдение за выполнением индивидуальных интерактивных заданий, выполнение различных заданий на дистанционном обучении. |
| Использует современное программное обеспечение. |
| ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | Понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые) |  Беседа, творческие задания, тестирование. |
| Понимает тексты на базовые профессиональные темы. |
| Участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. |
| Строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. |
| Кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые) |
| Пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. |
| Презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. |
| Оформляет бизнес-план. |
| Рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования. |
| Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. |
| Презентует бизнес-идею |
| Определяет источники финансирования. |

1.2. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Таблица 2. Запланированные формы промежуточной аттестации

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ семестра** | **Формы промежуточной аттестации** | **Форма проведения** |
| 1 | Дифференцированный зачёт | Защита программы |

1.3. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ АТТЕСТАЦИИ

Студенты представляют перспективный или стратегический план саморазвития

личности.

Персональная программа саморазвития по достижению своей цели (мечты) должна отвечать на такие вопросы как:

- что конкретно нужно сделать для достижения цели?

- какие недостающие качества и как следует развивать?

- какие ресурсы, где и как именно следует получить для достижения

мечты? Что для этого сделаете лично вы?

- какие возможности для саморазвития предоставляет Вам образовательная программа Ачитского филиала?

- что из действующих в филиале программ внеучебных активностей поможет сформировать и развить нужные вам компетенции (помимо учебных занятий)?

- как еще жизнь филиала поможет вашей самореализации?

Программа саморазвития

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Цель (чтоя хочу) | Ресурсывнешние ивнутренние(что мненужно) | Инструменты(как я будуэто делать) | Сроки(когдадолжнобытьсделано) | Критериидостижения(как я пойму,чтодостиг) | Первыйшаг(что можноначать ужесейчас) |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Дополнительные вопросы:

1. Какой первый шаг я могу сделать уже сегодня?

2. Что в моем окружении может стать поддержкой для начинаемых мною действий? Что не даст мне остановиться на половине пути?

3. Какие привычки были в моем прошлом, которые давали мне силы и помогали добиваться успеха?

4. Какие привычки мне стоит ввести для того, чтобы добиваться успеха в будущем?

1.4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ НА ЗАЧЕТЕ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Стадии овладения профессиональным саморазвитием | Характеристика | Отметка  |
| 1 | Начальная  | Цели и задачи неконкретны, их содержание недостаточно определено. Они существуют в виде неопределенного желания стать лучше вообще, которое появляется при воздействии внешних стимулов. Средства и способы саморазвития еще не вполне освоены.  | удовлетворительно |
| 2 | Вторая  |  Целеполагание становится более определенным и конкретным. При этом цели и задачи, которые ставит перед собой студент, касаются конкретных качеств его личности. Многое в процедурах саморазвития зависит от внешних обстоятельств. Рассудительность, самоинструкция, самокритичность - существенные проявления саморазвития.  | хорошо |
| 3 | Третья  | Самостоятельно и обоснованно формулирует цели и задачи. При этом содержание саморазвития поднимается от частных качеств до глобальных или общих профессионально значимых свойств личности. Планирование работы над собой, отбор средств самовоздействий осуществляются легко. Все основные действия саморазвития - целеполагание, планирование, самоконтроль, самокоррекция - осуществляются автоматически, непринужденно. | отлично |