

Приложение 2.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
«ПОО 01 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	2
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>3</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>3</i>
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>4</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины</i>	<i>5</i>
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	<i>8</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>8</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Введение в специальность»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Введение в специальность»:

- Ознакомление с основными требованиями к курсу обучения по специальности.
- Понимание общих характеристик выбранной специальности.
- Знание требований к уровню подготовки специалистов.

Дисциплина «Введение в специальность» относится к циклу предлагаемые ОО.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	-основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	-
ОК 02	-Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 03	-применять современную научную профессиональную терминологию - определять источники достоверной правовой информации	- правила разработки презентации - современная научная и профессиональная терминология - содержание актуальной нормативно-правовой документации	
ОК 05	-Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	
ОК 09	-Пользоваться	-правила построения	

¹Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	простых и сложных предложений на профессиональные темы	
ПК.3.1.	У 3.1 /02 Рассчитывать выход продукции в ассортименте;	З 3.1./02 Методика расчета выхода продукции;	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия ²	66	24
лекционные занятия	42	
практические, лабораторные занятия	22	
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в <i>форме (диф.зачет, из часов практической работы)</i>	2	
Всего	72	

²Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел N. Наименование раздела			
Тема 1 Введение	Содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 05
	Профессия, которую я выбрал.	2/2	
	История и основные этапы развития мясной отрасли.	2/4	
	Современное состояние экономики Пермском крае и России. Профессия в сфере рыночной экономики	2/6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Презентации, сообщения на тему «Мясная отрасль в Пермском крае и соседних регионах»	2/8	
Тема 2 Нормативные документы	Содержание	8	ОК 02 ОК 05 ОК 09
	Закон РФ «Об образовании»: содержание, основные положения, государственная политика в области образования. СПО и его место в системе профессионального образования.	2/10	
	Информация о традициях техникума и его коллективе. Знакомство с уставом образовательного учреждения. Правила группового взаимодействия.	2/12	
	Федеральный государственный стандарт (ФГОС) по профессии Технолог мяса и мясопродуктов. Требования к уровню подготовки выпускника. Профессиональные модули и учебные дисциплины.	2/14	
	Квалификационная характеристика выпускника. Основные виды деятельности.	2/16	
Тема 3 Письменная обработка информации.	Содержание	8	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09
	1. Виды письменных студенческих работ. Правила составления плана.	2/18	
	2. Рациональное конспектирование. Правила составления конспектов. Алгоритм составления тезисов.	2/20	

	3.Реферат, его структура и требования к написанию. Доклад и сообщение.	2/22	
	4.Курсовая работа. Дипломная работа.	2/24	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	1.Составление плана, тезисов, всех видов конспектов.	2/26	
	2.Защита реферата или доклада.	2/28	
	3.Составление аннотации на курсовую работу или дипломную работу.	2/30	
	Составление таблицы «Виды конспектов». 2.Конспект на тему «Способы сокращения слов».	2/32	
	3.Написание реферата и доклада.		
Тема 4 Профессиональная деятельность	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений, презентаций. Подготовка сообщений на темы: Самопознание – первый шаг на пути.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05
	Содержание	8	
	Профессиональный стандарт мясной индустрии. Профессиональные требования к современному технику - технологу. Перспективы развития профессий	3/34	
	Профессиональный стандарт предприятий общественного питания. Профессиональные требования к повару, бармену, официанту. Перспективы развития профессий	2/36	
	Общие требования к обслуживающему персоналу.	2/38	
	Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания.	2/40	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Составление инструктажа личной гигиены работника	2/42	
Тема 5 Организация технологических процессов	Содержание	12	ПК 3,1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
	Нормативно техническая документация ГОСТы, ОСТ, ТУ, ИОТ СанПиН.	2/44	
	Цеховая структура предприятий мясной промышленности и предприятий общественного питания.	2/46	
	Охрана труда техника безопасности при работе в кулинарном цехе	2/48	

	Охрана труда техника безопасности при работе на мясокомбинате	2/50	
	Технологический процесс производства подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы.	2/52	
	Технологические карты заполнение расчеты блюд	2/54	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	практическое занятие Приготовление Жаркое по-домашнему в авторской подаче	2/56	
	практическое занятие Приготовление Жаркое по-домашнему в авторской подаче	2/58	
	практическое занятие Приготовление Жаркое по-домашнему в авторской подаче	2/60	
	Приготовление рулетиков из мяса птицы с начинкой в ассортименте.	2/62	
	Приготовление рулетиков из мяса птицы с начинкой в ассортименте.	2/64	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	Проработка конспектов занятий		
	Презентации на темы, заданные преподавателем		
Промежуточная аттестация- дифференцированный зачет(из часов практических занятий)		2/66	
Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины Введение в специальность требует наличия учебного кабинета «Технологии продуктов питания животного происхождения» и лаборатории «Метрологии и стандартизации»:

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места студентов и преподавателя, доска, комплекты учебно-методической документации, наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер (ноутбук), мультимедийный проектор.

Средства обучения:

- обучающие фильмы на съемных носителях; калькуляторы для расчетов

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места»:

- комплект нормативно-технической документации; комплект учебно-методической документации; мультимедийный проигрыватель.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- комплект нормативно-технической документации; немеханическое оборудование; механическое оборудование; весоизмерительное оборудование; холодильное оборудование; тепловое оборудование; инвентарь и приспособления;

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1 Голуб Г. Б., Перелыгина Е. А. Введение в профессию: общие компетенции профессионала: Учебные материалы. – Самара: ЦПО, 2013

2 Казарян, И. Р. Введение в профессиональную деятельность : учебное пособие / И. Р. Казарян, В. С. Антонова, Н. А. Александрова. — Чита :ЗабГУ, 2020. — 214 с. — ISBN 978-5-9293-2607-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:.

3 Пушина, Н. В. Введение в профессию/специальность: общие компетенции профессионала. Практикум : учебно-методическое пособие для спо / Н. В. Пушина, Г. А. Бандура, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-6773-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169762> (дата обращения: 22.07.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4 ЭБС «Лань»: Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019 — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная Система «Лань» <https://elanbook.com/book/119617>

5 Г. Б. Голуб, С. А. Ефимова, Е. А. Перелыгина, Н. Ю. Посталюк. Формирование общих компетенций обучающихся по программам довузовского профессионального образования: методические рекомендации – Самара: ЦПО, 2015 – 132

3.2.2. Дополнительные источники

6 ЭБС «ЮРАЙТ»: Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/bcode/429037>

7 ЭБС «Znanium»: Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019 — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1001262>

Интернет-ресурсы:

8 www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).

9 www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

- 10 www.intuit.ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).
- 11 www.lms.iite.unesco.org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» информационным технологиям).
- 12 <http://ru.iite.unesco.org/publications> (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).
- 13 www.megabook.ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).
- 14 www.ict.edu.ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
- 15 www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
- 16 www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
17. www.freeshool.altlinux.ru (портал Свободного программного обеспечения).
18. www.heap.altlinux.org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux).
19. www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice (электронная книга «OpenOffice.org: Теория и практика»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте –	виды и содержание методической документации	Текущий контроль: - устный контроль (опрос фронтальный) - письменный контроль (тестирование) -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация: - Дифференцированный зачет
- современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	виды и содержание нормативно-производственной документации	
-правила разработки презентации	правильно воспроизводит факты, события, терминологию	
- современная научная и профессиональная терминология	правильно воспроизводит факты, события, терминологию	
- содержание актуальной нормативно-правовой документации	осуществляет текущий контроль	
Умеет: -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или	- анализировать рабочую ситуацию	Текущий контроль: - устный контроль (опрос фронтальный) - письменный контроль

социальном контексте, анализировать и выделять её составные части		(тестирование) -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;
-Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	получение информации о достигнутых результатах или свидетельства осуществленной деятельности	-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
-Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-осуществляет текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности,	Промежуточная аттестация: - Дифференцированный зачет
- Определять источники достоверной правовой информации	несет ответственность за результаты своей работы -	