ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |
| --- |
| Приложение № 2 к ППО СПА  по профессиям:  17353 Продавец продовольственных товаров  17351 Продавец непродовольственных товаров  17530 Рабочий зеленого строительства  16675 Повар |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02. Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации**

2019 г.

Рабочая программа ОП.02. Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации для выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования разработана государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» (далее – ГАПОУ ТО ГАПК) на основе приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 года № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (с изменениями на 27 октября 2015 года), с учетом требований рынка труда; на основе ЕКТС и профессиональных стандартов по профессиям: 17353 Продавец продовольственных товаров; 17351 Продавец непродовольственных товаров; 17530 Рабочий зеленого строительства; 16675 Повар

**Разработчики:**

Суворова Надежда Анатольевна, преподаватель высшей квалификационной категории государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж».

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| условия реализации программы учебной дисциплины | 7 |
| Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины | 8 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02. вВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО – ПСИХОЛОГИЧЕСКОЙ АДАПТАЦИИ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы для профессиональной подготовки и социальной адаптации по профессиям: 17353 Продавец продовольственных товаров; 17351 Продавец непродовольственных товаров; 17530 Рабочий зеленого строительства; 16675 Повар.

Образовательная программа адаптирована для лиц, не имеющих основного общего образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

-осуществлять анализ профессий и соотносить требования профессии к личным достижениям;

-выявлять способности к данной профессии;

-проектировать свой профессиональный план;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- понятие о профессии и карьере;

-требования профессии к личности.

-возможности человека в развитии профессионально важных качеств.

-свои профессиональные интересы, склонности и способности.

Данная программа участвует в формировании общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
|  |  |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 40 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 20 |
| контрольные работы | 4 |
| **Аттестация по каждой профессии в форме зачета (1, 2, 3,4 семестр)** | |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Раздел 1.**  **Введение в профессию Продавец продовольственных товаров** | | | **10** |  |
| **Тема 1.**  **Профессия**  **«Продавец продовольственных товаров» в сфере рыночной экономики** | **Содержание учебного материала** | | 1 |
| 1 | Предмет, цели и задачи учебной дисциплины «Введение в профессию», ее связь с другими дисциплинами. | 2 |
| 2 | Характеристика профессиональной деятельности выпускника. |
| 3 | Престижность и спрос на специалистов по профессии «Продавец продовольственных товаров». |
| 4 | Возможности трудоустройства и продолжения образования. |
| **Практическое занятие** | | 2 |  |
| Знакомство с лабораторией и учебным магазином. | |
| Тренинг о выявлении профессиональных интересов и склонностей обучающихся к профессии | |  |
| **Тема 2.**  **Я и техникум** | **Содержание учебного материала** | | 1 |
| 1 | Информация о традициях техникума и его коллективе. | 1 |
| 2 | Знакомство с уставом образовательного учреждения. |
| 3 | Государственный образовательный стандарт СПО (ФГОС): понятие, формы освоения, нормативные сроки обучения. |
| 4 | Производственная (профессиональная) практика; резерв времени образовательного учреждения; промежуточная и итоговая Государственная аттестация. |
| **Практическое занятие** | | 1 |  |
| Тренинг знакомство с группой | |
| **Тема 3.**  **Компетенции в сфере самоорганизации и самоуправления** | **Содержание учебного материала** | | 1 |
| 1. Виды и типы проблем в жизнедеятельности человека | |  |
| **Тема 4.**  **История профессии «Продавец продовольственных товаров»** | **Содержание учебного материала** | | 1 |
| 1 | История профессии. | 2 |
| 2 | Профессия, которую я выбрал; характеристики профессии. |
| 3 | Я и профессия. |
| **Практическое занятие** | | 2 |  |
| Экскурсия на торговое предприятие | |
| **Контрольная работа** | | 1 |
| **Всего:** | | | **10** |
| **Промежуточная аттестация в форме зачета (1 семестр)** | | |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Раздел 1.**  **Введение в профессию Продавец непродовольственных товаров** | | | **10** |  |
| **Тема 1.**  **Профессия**  **«Продавец непродовольственных товаров» в сфере рыночной экономики** | **Содержание учебного материала** | | 1 |
| 1 | Предмет, цели и задачи учебной дисциплины «Введение в профессию», ее связь с другими дисциплинами. | 2 |
| 2 | Характеристика профессиональной деятельности выпускника. |
| 3 | Престижность и спрос на специалистов по профессии «Продавец непродовольственных товаров». |
| 4 | Возможности трудоустройства и продолжения образования. |
| **Практическое занятие** | | 2 |  |
| Знакомство с лабораторией. | |
| Тренинг о выявлении профессиональных интересов и склонностей обучающихся к профессии | |  |
| **Тема 2.**  **Я и техникум** | **Содержание учебного материала** | | 1 |
| 1 | Информация о традициях техникума и его коллективе. | 1 |
| 2 | Знакомство с уставом образовательного учреждения. |
| 3 | Государственный образовательный стандарт СПО (ФГОС): понятие, формы освоения, нормативные сроки обучения. |
| 4 | Производственная (профессиональная) практика; резерв времени образовательного учреждения; промежуточная и итоговая Государственная аттестация. |
| **Практическое занятие** | | 1 |  |
| Тренинг знакомство с группой | |
| **Тема 3.**  **Компетенции в сфере самоорганизации и самоуправления** | **Содержание учебного материала** | | 1 |
| 1. Виды и типы проблем в жизнедеятельности человека | |  |
| **Тема 4.**  **История профессии «Продавец непродовольственных товаров»** | **Содержание учебного материала** | | 1 |
| 1 | История профессии. | 2 |
| 2 | Профессия, которую я выбрал; характеристики профессии. |
| 3 | Я и профессия. |
| **Практическое занятие** | | 2 |  |
| Экскурсия на торговое предприятие | |
| **Контрольная работа** | | 1 |
| **Всего:** | | | **10** |
| **Промежуточная аттестация в форме зачета (2 семестр)** | | |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Раздел 1.**  **Введение в профессию Рабочий зеленого строительства** | | | **10** |  |
| **Тема 1.**  **Профессия**  **«Рабочий зеленого строительства» в сфере рыночной экономики** | **Содержание учебного материала** | | 1 |
| 1 | Предмет, цели и задачи учебной дисциплины «Введение в профессию», ее связь с другими дисциплинами. | 2 |
| 2 | Характеристика профессиональной деятельности выпускника. |
| 3 | Престижность и спрос на специалистов по профессии «Рабочий зеленого строительства». |
| 4 | Возможности трудоустройства и продолжения образования. |
| **Практическое занятие** | | 2 |  |
| Знакомство с лабораторией. | |
| Тренинг о выявлении профессиональных интересов и склонностей обучающихся к профессии | |  |
| **Тема 2.**  **Я и техникум** | **Содержание учебного материала** | | 1 |
| 1 | Информация о традициях техникума и его коллективе. | 1 |
| 2 | Знакомство с уставом образовательного учреждения. |
| 3 | Государственный образовательный стандарт СПО (ФГОС): понятие, формы освоения, нормативные сроки обучения. |
| 4 | Производственная (профессиональная) практика; резерв времени образовательного учреждения; промежуточная и итоговая Государственная аттестация. |
| **Практическое занятие** | | 1 |  |
| Тренинг знакомство с группой | |
| **Тема 3.**  **Компетенции в сфере самоорганизации и самоуправления** | **Содержание учебного материала** | | 1 |
| 1. Виды и типы проблем в жизнедеятельности человека | |  |
| **Тема 4.**  **История профессии «Рабочий зеленого строительства»** | **Содержание учебного материала** | | 1 |
| 1 | История профессии. | 2 |
| 2 | Профессия, которую я выбрал; характеристики профессии. |
| 3 | Я и профессия. |
| **Практическое занятие** | | 2 |  |
| Экскурсия | |
| **Контрольная работа** | | 1 |
| **Всего:** | | | **10** |
| **Промежуточная аттестация в форме зачета (3 семестр)** | | |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Раздел 1.**  **Введение в профессию Повар** | | | **10** |  |
| **Тема 1.**  **Профессия**  **«Повар» в сфере рыночной экономики** | **Содержание учебного материала** | | 1 |
| 1 | Предмет, цели и задачи учебной дисциплины «Введение в профессию», ее связь с другими дисциплинами. | 2 |
| 2 | Характеристика профессиональной деятельности выпускника. |
| 3 | Престижность и спрос на специалистов по профессии «Повар». |
| 4 | Возможности трудоустройства и продолжения образования. |
| **Практическое занятие** | | 2 |  |
| Знакомство с лабораторией. | |
| Тренинг о выявлении профессиональных интересов и склонностей обучающихся к профессии | |  |
| **Тема 2.**  **Я и техникум** | **Содержание учебного материала** | | 1 |
| 1 | Информация о традициях техникума и его коллективе. | 1 |
| 2 | Знакомство с уставом образовательного учреждения. |
| 3 | Государственный образовательный стандарт СПО (ФГОС): понятие, формы освоения, нормативные сроки обучения. |
| 4 | Производственная (профессиональная) практика; резерв времени образовательного учреждения; промежуточная и итоговая Государственная аттестация. |
| **Практическое занятие** | | 1 |  |
| Тренинг знакомство с группой | |
| **Тема 3.**  **Компетенции в сфере самоорганизации и самоуправления** | **Содержание учебного материала** | | 1 |
| 1. Виды и типы проблем в жизнедеятельности человека | |  |
| **Тема 4.**  **История профессии «Повар»** | **Содержание учебного материала** | | 1 |
| 1 | История профессии. | 2 |
| 2 | Профессия, которую я выбрал; характеристики профессии. |
| 3 | Я и профессия. |
| **Практическое занятие** | | 2 |  |
| Экскурсия на предприятие общественного питания | |
| **Контрольная работа** | | 1 |
| **Всего:** | | | **10** |
| **Промежуточная аттестация в форме зачета (4 семестр)** | | |  |  |
| **ИТОГО:** | | | **40** |  |

# **3. условия реализации программы дисциплины**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

* + рабочие места по количеству обучающихся;
  + рабочее место преподавателя;
  + комплект учебно-методической документации

Информационных технологий в профессиональной деятельности:

* + компьютеры;
  + мультимедийные средства;
  + программное обеспечение общего и профессионального назначения;
  + учебники, учебное пособие;
  + нормативно-методическая литература (федеральные законы, положения, постановления);
  + комплект учебно-методической документации.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1.Гранаткина Н.В Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие для нач. образования – 6-е., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 249с. (ускоренная форма подготовки);

2.Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко». -2015. – 400с.

3. Николаева М.А., Теоретические основы товароведения. – М.: Норма 2015– 448с.

4. Новикова А.М., Голубкина Т.С., Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Изд. «Академия», 2016 – 480с.

5. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для начального проф. Образования/ Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова, А.М.Новикова, С.А.Прокофьева С.А. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 544с.

6. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ - Изд. 9-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 475С. - СПО

**Дополнительные источники:**

1. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учеб.для студ. сред. проф. учеб. заведений - 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2007. - 288 с.

2. Менеджмент: практические ситуации, деловые игры, упражнения. / Под ред. Страховой О.А. - СПб: Питер, 2001. - 144с.; ил.

3. Менеджмент: Тесты, задачи, ситуации, деловые игры. Практикум: Учеб.пособие/ Н.П. Беляцкий, И.В. Балдин, С.Д. Вермеенко и др.; Под ред. проф. Н.П. Беляцкого. - Мн.: Книжный дом, 2005 - 224с.

# **4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

# **Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Форма оценки – пятибалльная.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| *1* | *2* |
| **Умения:** |  |
| пользоваться нормативной литературой | оценка результатов выполнения практической работы |
| осуществлять анализ профессий и соотносить требования профессии к личным достижениям | оценка результатов выполнения рефератов, творческих работ |
| выявлять способности к данной профессии | оценка результатов выполнения практической работы |
| проектировать свой профессиональный план | оценка результатов выполнения практической работы |
| **Знания:** |  |
| основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питании, организации производства и обслуживания в общественном питании | устный опрос |
| квалификационные требования к профессии  общая характеристика профессии  эффективное поведение на рынке труда | устный опрос |
| устав образовательного учреждения  Информация о традициях училища и его коллективе. | устный опрос |
| взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности | тестирование |
| правила трудовой дисциплины и нормативную базу | устный опрос,  тестирование |

**Критерии оценивания**

**Устные ответы**

**Оценка 5** ставится, если обучающийся показывает верное понимание сущности рассматриваемых закономерностей, даёт точное определение и истолкование основных понятий, величин и единиц их измерения; строит ответ по собственному плану, сопровождает рассказ новыми примерами, умеет применять знания в новой ситуации при выполнении практических заданий, может устанавливать связь между изучаемым и ранее изученным материалом, а также с материалом, усвоенным при изучении других предметов.

**Оценка 4** ставится, если ответ обучающегося удовлетворяет основным требованиям к ответу на оценку 5, но дан без использования собственного плана, новых примеров, без применения знаний в новой ситуации, без использования связей с ранее изученным материалом, материалом усвоенным при изучении других предметов; если обучающийся допустил одну ошибку или не более двух недочётов и может их исправить самостоятельно или с небольшой помощью преподавателя.

**Оценка 3** ставится, если обучающийся правильно понимает сущность рассматриваемых явлений и закономерностей, но в ответе имеются отдельные пробелы в усвоении вопросов предмета, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; умеет применять полученные знания при решении простых задач с использованием готовых алгоритмов, но затрудняется при решении задач, требующих преобразования алгоритмов или их составления; допустил не более одной грубой ошибки и двух недочётов, не более одной грубой и одной не грубой ошибки, не более двух-трёх негрубых ошибок, одной не грубой ошибки и трёх недочётов, допустил четыре или пять недочётов.

**Оценка 2** ставится, если обучающийся не овладел основными знаниями и учениями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочётов, чем необходимо для оценки 3.

**Оценка 1** ставится в том случае, если обучающийся не может ответить ни на один из поставленных вопросов.

**Оценка письменных контрольных работ**

**Оценка 5** ставится за работу, выполненную полностью без ошибок и недочётов.

**Оценка 4** ставится за работу, выполненную полностью, но при наличии в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочёта, не более трёх недочётов.

**Оценка 3** ставится, если обучающийся правильно выполнил не менее 2/3 всей работы или допустил не более одной грубой ошибки и двух недочётов, не более одной грубой и одной не грубой ошибки, не более трёх негрубых ошибок, одной негрубой ошибки и трёх недочётов, при наличии четырёх-пяти недочётов.

**Оценка 2** ставится, если число ошибок и недочётов превысило норму для оценки 3 или правильно выполнено не менее 2/3 всей работы.

**Оценка 1** ставится, если обучающийся совсем не выполнил ни одного задания.

**Самостоятельная работа на ПК оценивается следующим образом:**

**оценка «5»** ставится, если:

- работа выполнена полностью и получен верный ответ или иное требуемое представление результата работы;

**оценка «4»** ставится, если:

- работа выполнена полностью, но при выполнении обнаружилось недостаточное владение навыками работы в рамках поставленной задачи;

- правильно выполнена большая часть работы (свыше 85 %);

- работа выполнена полностью, но использованы наименее оптимальные подходы к решению поставленной задачи.

**оценка «3»** ставится, если:

- работа выполнена не полностью, допущено более трех ошибок, но обучающийся владеет основными навыками работы, требуемыми для решения поставленной задачи.

**оценка «2»** ставится, если допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не владеет обязательными знаниями, умениями и навыками или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.