

бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Вологодской области «Вологодский колледж сервиса»

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
БПОУ ВО «Вологодский
колледж сервиса»
от 19.11.2018 № 238-о

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ
«ПЕРВЫЕ ШАГИ В ПРОФЕССИЮ»**

Возраст обучающихся: 14 -17 лет

Срок реализации: 10 часов

Вологда,
2018

РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании педагогического совета протокол от 31.08.2018 № 25

УТВЕРЖДЕНА приказом директора от 31.08.2018 № 170-о

Рассмотрены и внесены изменения на заседании педагогического совета протокол от 19.11.2018 № 31

Дополнительная образовательная общеразвивающая программа «Первые шаги в профессию» составлена на основе письма Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 г. №09-3242 «Методические рекомендации по разработке дополнительных общеразвивающих программ».

Организация-разработчик: БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса»

Разработчики:

Бормотова Ольга Александровна, преподаватель БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса»;

Бобрикова Оксана Евгеньевна, мастер п/о БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса»;

Коковашина Евгения Альбертовна, преподаватель БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса»;

Козлова Надежда Алексеевна, мастер производственного обучения БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса»;

Орехова Ирина Георгиевна, преподаватель БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	5
2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН.....	9
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	10
4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	11
5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ.....	14
6. СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ.....	15
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Календарно-тематический план.....	16

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

дополнительной образовательной общеразвивающей программы «Первые шаги в профессию»

Дополнительная образовательная общеразвивающая программа (далее - ДОП) «Первые шаги в профессию» ориентирована на обучающихся 8-11-х классов средних общеобразовательных школ.

Программа способствует формированию представления о специфике специальностей и должностей сферы обслуживания.

Направленность программы: естественнонаучная.

Нормативной основой разработки ДОП являются:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;
- приказ Минпросвещения России от 09.11.2018 №196 «Об утверждении Порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»
- письмо Минобрнауки РФ от 18.11.2015 г. № 09-3242 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы);
- Устав БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса»;
- локальные нормативные акты колледжа.

1.1. Актуальность программы

Актуальность профессионального самоопределения школьников очевидна.

Во-первых, от того, какую профессию выберут повзрослевшие школьники и где будут работать, зависит не только их собственное благосостояние, но и возможность реализовать свои способности и творческий потенциал.

Во-вторых, не имея профессионального образования, можно претендовать на весьма скромный диапазон работ, которые к тому же не относятся к числу престижных и высокооплачиваемых. Поэтому очень важно определиться с выбором профессии.

В-третьих, профориентационная работа позволяет решать и многие другие проблемы в период обучения в школе. Реальная и привлекательная профессиональная перспектива уберегают многих школьников от совершения правонарушений. Например, если подросток намерен получить престижную профессию, к которой ему следует готовиться, то он тысячу раз подумает, стоит ли ему включаться в криминал или наркоманию.

Содержание программы предполагает побудить старшеклассников к активному самопознанию, исследованию собственных интересов, способностей и возможностей, а также помочь им сориентироваться в планах на будущую жизнь.

1.2. Новизна программы

Новизна ДОП основана на комплексном подходе к подготовке молодого человека «новой формации», умеющего жить в современных социально-

экономических условиях: компетентного, мобильного, с высокой культурой общения, готового к принятию решений, умеющего эффективно взаимодействовать с окружающими людьми.

1.3. Педагогическая целесообразность

Проблема выбора профессии стояла перед детьми всегда, а сейчас, в условиях структурных изменений на рынке труда, роста конкуренции, определяющих постоянную потребность экономики в профессиональной мобильности молодежи, она становится особо актуальной.

И здесь главное – помочь обучающемуся сделать правильный выбор, соответствующий его интересам и способностям. Правильно сделанный выбор – это путь к успеху, к самореализации и материальному благополучию в будущем.

Данная программа знакомит школьников со спецификой специальностей и должностей сферы обслуживания и ориентирует их к последующему профессиональному образованию.

Программа имеет практическую направленность, формирует способности обучающихся работать индивидуально или в составе бригады, решать относительно сложные задачи.

В процессе изучения программы обеспечивается профессиональная направленность обучения. Формируется умение давать оценку социальной значимости этого процесса, а также результатам своего труда.

Таким образом, педагогическая целесообразность программы нацелена на формирование личности инициативной, самостоятельной, коммуникабельной, способной к успешной социализации и активной адаптации на рынке труда, ориентированной на культурные ценности. Одной из целевых установок, обеспечивающих эффективную интеграцию обучающегося в общество, является предоставление максимальных возможностей для формирования у него установки на профессиональную деятельность.

1.4. Цель программы

Формирование теоретической и практической готовности обучающихся общеобразовательных школ города Вологды к осознанному выбору будущей профессии.

1.5. Задачи программы:

1. расширение кругозора учащихся в мире профессий;
2. повышение уровня профессиональной зрелости;
3. актуализация процесса профориентации учащихся;
4. исследование учащимися своих интересов, способностей и возможностей.

1.6. Общие сведения

Возраст обучающихся: 14-17 лет.

Сроки реализации: 10 часов.

Формы обучения: очная.

Формы организации деятельности: индивидуальная, коллективная, по группам.

Режим занятий: занятия проводятся 1 раз в месяц, занятие длится 2 академических часа, перерыв между занятиями 10 минут.

Ожидаемый результат:

ожидаемыми результатами реализации программы являются:

знания:

– квалификационных требований к менеджеру в сфере общественного питания. Специфики деятельности в сфере обслуживания;

– квалификационных требований к менеджеру в сфере торговли. Специфики деятельности в сфере торговли;

– квалификационных требований к технологу в сфере общественного питания. Специфики деятельности технолога;

– основы выбора профессии.

Умения:

– сервировать стол салфетками;
– оформлять кофейные напитки;
– разрабатывать рецептуру безалкогольного коктейля;
– разрабатывать простейшие рекламные продукты;
– производить расчет стоимости покупок с применением контрольно-кассовой техники;

– разрабатывать рецептуру простейших блюд;

– мотивированно объяснять свой профессиональный выбор.

Критерии и способы определения результативности: педагогическое наблюдение, педагогический анализ результатов анкетирования.

Формы подведения итогов: анкетирование

Промежуточная аттестация по программе не предусмотрена.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Вид образования – дополнительное образование

Срок обучения – 10 часов

Форма обучения – очная

Промежуточная аттестация не предусмотрена

Наименование раздела	Количество часов		
	всего	теория	ЛР и ПЗ
Раздел 1. Организация обслуживания в общественном питании	2	1	1
Раздел 2. Коммерция (по отраслям): особенности специальности	2	1	1
Раздел 3. Технология продукции общественного питания	2	1	1
Раздел 4. Поварское и кондитерское дело	2	1	1
Раздел 5. Основы выбора профессии	1	1	-
Раздел 6. Итоговое анкетирование	1	-	1
Итого	10	5	5

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала обучающихся		Количество о часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Организация обслуживания в общественном питании	Содержание учебного материала		1	
	1.	Особенности профессии «Бармен». Особенности профессии «Официант». Востребованность профессий на рынке труда г. Вологды. Определение личностных качеств человека, успешного в указанных профессиях	1	2
	Практическое занятие		1	
	2.	Полная сервировка стола. Изучение значения оборудования работы бармена и официанты. Профессиональные пробы в указанных профессиях.	1	2
Раздел 2. Коммерция (по отраслям): особенности специальности	Содержание учебного материала		1	
	3.	Особенности профессии «Менеджер по продажам». Востребованность профессий на рынке труда г. Вологды. Определение личностных качеств человека, успешного в указанных профессиях. Профессиограмма специальности	1	2
	Практическое занятие		1	
	4.	Составление рекламного буклета по товару. Работа на ККТ. Определение платежеспособности денежных знаков РФ. Профессиональные пробы в указанной специальности	1	2
Раздел 3. Технология продукции общественного питания	Содержание учебного материала		1	
	5.	Особенности специальности «Технолог продукции общественного питания». Востребованность специальности на рынке труда города Вологды. Определение личностных качеств человека, успешного в указанных профессиях. Профессиограмма специальности	1	2
	Практические занятия		1	
	6.	Разработка рецептуры блюда или напитка на выбор. Изучение назначения оборудования лабораторий приготовления пищи. Профессиональные пробы по специальности.	1	2
Раздел 4. Поварское и кондитерское дело	Содержание учебного материала		1	
	7.	Особенности профессий «Повар», «Кондитер». Востребованность специальности на рынке труда города Вологды. Определение личностных качеств человека, успешного в указанных профессиях. Профессиограмма профессий.	1	2
	Практическое занятие		1	
	8.	Приготовление простого блюда по предложенной мастером профессионального обучения рецептуре. Определение органолептическими методами качества пищевой продукции. Профессиональные пробы по профессиям.	1	2
Раздел 5. Основы выбора профессии	Содержание учебного материала		1	
	9.	Наиболее востребованные профессии по данным Минтруда РФ (топ-50). Наиболее модные и высокооплачиваемые профессии. Профессии будущего. Темперамент и выбор профессии.	1	2
Раздел 6. Итоговое анкетирование	Практические занятия		1	
	10.	Диагностика «Самооценка профессионально важных качеств».	1	2
Всего:			10	

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Тема 1. Организация обслуживания в общественном питании

1.1. Теоретическое занятие.

Особенности профессии «Бармен». Особенности профессии «Официант». Востребованность профессии на рынке труда города Вологды. Определение личностных качеств человека, успешного в указанных профессиях.

1.2. Практическое занятие.

Полная сервировка стола. Изучение назначения оборудования работы бармена и официанта. Профессиональные пробы в указанных профессиях.

Тема 2. Коммерция (по отраслям): особенности специальности

2.1. Теоретическое занятие

Особенности специальности «Менеджер по продажам». Востребованность специальности на рынке труда города Вологды. Определение личностных качеств человека, успешного в указанных профессиях. Профессиограмма специальности

2.2. Практическое занятие

Составление рекламного буклета по товару. Работа на ККТ. Определение платежеспособности денежных знаков РФ. Профессиональные пробы в указанной специальности.

Тема 3. Технология продукции общественного питания

3.1. Теоретическое занятие

Особенности специальности «Технолог продукции общественного питания». Востребованность специальности на рынке труда города Вологды. Определение личностных качеств человека, успешного в указанных профессиях. Профессиограмма специальности

3.2. Практическое занятие

Разработка рецептуры блюда или напитка на выбор. Изучение назначения оборудования лабораторий приготовления пищи. Профессиональные пробы по специальности.

Тема 4. Поварское и кондитерское дело

4.1. Теоретическое занятие

Особенности профессий «Повар», «Кондитер». Востребованность специальности на рынке труда города Вологды. Определение личностных качеств человека, успешного в указанных профессиях. Профессиограмма профессий.

4.2. Практическое занятие

Приготовление простого блюда по предложенной мастером профессионального обучения рецептуре. Определение органолептическими методами качества пищевой продукции. Профессиональные пробы по профессиям.

Тема 5. Основы выбора профессии

Наиболее востребованные профессии по данным Минтруда РФ (топ-50). Наиболее модные и высокооплачиваемые профессии. Профессии будущего. Темперамент и выбор профессии.

Тема 6. Итоговое анкетирование

Диагностика «Самооценка профессионально важных качеств».

Инструкция: Укажите, насколько правильно каждая из следующих, характеристик описывает Вас, пользуясь следующей шкалой: 1 – всегда или почти всегда неверно, 2 — верно очень редко, 3 – иногда, верно, 4 – часто верно, 5 -всегда или почти всегда верно. Для этого обведите необходимую цифру напротив каждой из характеристик

1. аккуратность	1 2 3 4 5	18. обязательность	1 2 3 4 5
2. активность	1 2 3 4 5	19. организованность	1 2 3 4 5
3. внимательность	1 2 3 4 5	20. ответственность	1 2 3 4 5
4. воля	1 2 3 4 5	21. порядочность	1 2 3 4 5
5. выносливость	1 2 3 4 5	22. пунктуальность	1 2 3 4 5
6. высокая адаптивность	1 2 3 4 5	23. решительность	1 2 3 4 5
7. доброжелательность	1 2 3 4 5	24. самостоятельность	1 2 3 4 5
8. добросовестность	1 2 3 4 5	25. скромность	1 2 3 4 5
9. дисциплинированность	1 2 3 4 5	26. справедливость	1 2 3 4 5
10. инициативность	1 2 3 4 5	27. творческий характер мышления	1 2 3 4 5
11. исполнительность	1 2 3 4 5	28. трудолюбие	1 2 3 4 5
12. критичность	1 2 3 4 5	29. уверенность в себе	1 2 3 4 5
13. лидерство	1 2 3 4 5	30. умение доводить начатое дело до конца	1 2 3 4 5
14. надежность	1 2 3 4 5	31. умение работать в коллективе	1 2 3 4 5
15. настойчивость	1 2 3 4 5	32. усердие	1 2 3 4 5
16. находчивость	1 2 3 4 5	33. честность	1 2 3 4 5
17. обучаемость	1 2 3 4 5	34.	1 2 3 4 5

	целеустремленность	
--	--------------------	--

Укажите, кем бы Вы хотели работать из представленных нами профессий и специальностей _____

Какие из перечисленных выше качеств Вы считаете наиболее важными для Вашей будущей профессии, укажите их номера _____.

5.ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Кадровое обеспечение

Реализация ДОП обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (темы, раздела программы). Преподаватели профессионального учебного цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Данные преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

2. Формы и методы проведения занятий:

- лекции с элементами беседы;
- инструктаж с практической работой (приготовление блюд);
- использование ИКТ

3. Учебные (дидактические) материалы:

- фильмы по темам;
- презентации по темам;
- фотографии и карточки;
- плакаты

4. Техническое оснащение:

- мультимедийная установка;
- ноутбук;
- музыкальный центр;
- телевизор

6. СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

Основные источники:

1. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: (12-е изд. стер.) (в электронном формате) М.: Издательский центр «Академия»: 2014.
2. Самородова И.П. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабриката для сложной кулинарной продукции» (3-е изд.) (в эл. формате) 2015 . М.: Изд. центр «Академия»
3. Анфимова Н. А. «Кулинария»: учебник (11-е изд.) (в эл. формате) М. : Издательский центр «Академия», 2016.
4. Панкратов Ф.Г. Коммерческая деятельность. Учебник. Изд. «Дашков и К» 2013. 500с.
5. Виноградова С.Н. Коммерческая деятельность [Электронный ресурс] : учебник / С.Н. Виноградова. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Вышэйшая школа, 2013. — 288 с.

Дополнительные источники:

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО.- М.: Академия, 2006
2. Усов В.В. Русская кухня. Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учеб.пособие для СПО.- М.: Академия, 2007.- 400с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996
4. Антонова Н.В. Психология управления: Учебник. – 2-е изд., перераб. – М.: ИНФРА-М, 2010. – 496с.
5. Психология и этика делового общения: Учебник для вузов / Под ред. Проф. Лавриненко В.Н. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2005. – 415с.
6. Лукашевич В.В. Основы управления персоналом: Учебник. – 2-е изд. Перераб. И доп. – М.: КНОРУС, 2010. – 240с.

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>.
5. <https://www.gid.ru/>

**Календарный учебный график по дополнительной образовательной общеразвивающей
«Первые шаги в профессию»**

№ п/п	Наименование дисциплин	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки (час. в неделю)												
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		1 месяц	2 месяц	3 месяц	4 месяц	5 месяц	6 месяц	7 месяц	8 месяц	9 месяц	10 месяц	11 месяц	12 месяц		
					всего занятий	в т. ч.													Лекций, уроков	лаб. и практ. зан.
1.	Организация обслуживания в общественном питании	-	2	-	2	1	1	2												
2.	Коммерция (по отраслям): особенности специальности	-	2	-	2	1	1		2											
3.	Технология продукции общественного питания	-	2	-	2	1	1			2										
4.	Поварское и кондитерское дело	-	2	-	2	1	1				2									
5.	Основы выбора профессии	-	1	-	1	1	-					1								
6.	Итоговые занятия	-	1	-	1	-	1					1								
	Итого:		10	-	10	5	5	2	2	2	2	2								

