

Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБПОУ СГКСТД
Т.А. Санникова
№ 126а_ от «03» _06_ 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Рынок труда и профессиональная карьера

профессия 43.01.09 Повар, кондитер



C=RU, O=ГБПОУ СГКСТД, CN=Директор -
Санникова Татьяна Александровна,
E=poo_sgkstd_su@samara.edu.ru
00f6e3fae9e654cbc1
2021.03.26 16:07:01+04'00'

Самара 2019 г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»
Изменение № _____ « ____ » _____ 20__ г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией общественного питания

Протокол № 8_ от « 25_ » мая_ 2019г.

Председатель ПЦК Головачева И.Г.

Автор: Головачева И.Г.

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа учебной дисциплины Рынок труда и профессиональная карьера разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569; профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 №610н, профессионального стандарта Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 №597н, профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 №914н; примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-170331.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение.

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы

Учебная дисциплина Рынок труда и профессиональная карьера является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений, включенная в образовательную программу за счет часов вариативной части учебных циклов.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- уметь** давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда;
- уметь** аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы;
- уметь** составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальными работодателями;
- уметь** составлять резюме с учетом специфики работодателя;
- уметь** применять основные планы ведения диалога с работодателем в модельных условиях;
- уметь** оперировать понятиями «горизонтальная карьера», «вертикальная карьера»;
- уметь** корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя;
- уметь** задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу;
- уметь** объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры;
- уметь** формулировать запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном определенном направлении;
- уметь** давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной

ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- знать** основные термины и понятия рынка труда;
- знать** сущность и значение рынка труда;
- знать** оценку значимости избранной специальности;
- знать** порядок оформления резюме;
- знать** основные правила ведения переговоров с работодателем;
- знать** основные термины и понятия рынка труда;
- знать** критерии сравнительного анализа информации для принятия решения о трудоустройстве;
- знать** причины построения карьеры;
- знать** внутренние ресурсы для профессионального роста;
- знать** оценку действий работодателя и работника.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций.

Общие и профессиональные компетенции (в соответствии с ФГОС СПО по профессии)
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Объем образовательной нагрузки – **6** часов.

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – **6** часов,
в том числе:

- теоретическое обучение - **0** часов;
 - лабораторные и практические занятия, включая семинары – **6** часов.
- Самостоятельная работа обучающегося - 0 часов.
Консультации – 0 часов.
Промежуточная аттестация - 0 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Всего	6
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	6
в том числе:	
практические занятия/лабораторные занятия	6
Самостоятельная работа обучающегося	0
в том числе:	
рефераты, индивидуальные творческие задания, индивидуальное проектное задание, выполнение графических работ, изготовление макета, исследовательская работа, работа с нормативной документацией	
Промежуточная аттестация в форме зачета	

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Рынок труда.		2
Тема 1.1 Спрос и предложение на рынке труда.	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №1. Определение сущности и основных понятий рынка труда. Составление перечня потенциальных работодателей	1
Тема 1.2. Планирование профессиональной карьеры.	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №2. Составление сравнительной таблицы «Виды профессиональной карьеры». Составление плана карьеры.	1
Раздел 2 Технология трудоустройства.		3
Тема 2.1 Поиск работы.	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №3. Определение способов поиска работы. Определение вариантов трудоустройства.	1
Тема 2.2. Коммуникация с потенциальным работодателем.	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №4. Само презентация личности. Составление резюме.	1
Тема 2.3. Правовые нормы.	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №5. Определение перечня требований соискателя к работе. Составление плана адаптации на рабочем месте.	1
Зачет	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №24. Составление портфолио для трудоустройства	1
Всего:		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной аудитории Социально-экономических дисциплин.

Оснащение учебного кабинета¹:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- репродукции;
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор;
- аудиовизуальные средства обучения;
- принтер.

3.2. Информационное обеспечение Основные источники²

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.]/[Текст] - М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]/ [Текст] - М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. /[Текст] - М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях /[Текст] – М.: Проспект, КноРус, 2014г.
5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. /[Текст] -М.: НОРМА ИНФРА, 2014 г.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст] - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию/[Текст] Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

¹ В СООТВЕТСТВИИ С ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММОЙ И ТРЕБОВАНИЯМИ WS

² В качестве основной литературы используются учебники, предусмотренные ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММОЙ

8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования /[Текст] Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. Яковлев А.И. Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. заведений/[Текст] / А.И.Яковлев- М: «АКАДЕМИЯ», 2012 г.

Дополнительные источники

1. Габдулгафарова, И. М. Эффективное поведение на рынке труда [Текст]: учеб. пособ. / И. М. Габдулгафарова – М.: Юрайт, 2012. - 290 с.
2. Головин, В. Эхо планеты [Текст]: учеб. пособ. / В. Головин – М.: Юрайт, 2012. – 238 с.
3. Голуб Г.Б., Перельгина Е.А. Введение в профессию: общие компетенции профессионала. Эффективное поведение на рынке труда. Основы предпринимательства: Гиды для преподавателей. – Самара: ЦПО, 2011.
4. Зеленкова, И. Л., Беляева Е. В. Этика. Эффективное поведение на рынке труда [Текст]: учеб. Пособ. / И. Л. Зеленкова, Е. В. Беляева – М.: Юрайт, 2013. - 240 с.
5. Обухова, Л. Ф. Психология [Текст]: учеб. пособ. / Л. Ф. Обухова – М.: Юрайт, 2013. – 215 с.
6. Немов, Р. С. Эффективное поведение на рынке труда [Текст]: учеб. пособ. / Р. С. Немов – М.: Юрайт, 2011. – 190 с.
7. Райгородский, Д. Я. Эффективное поведение на рынке труда [Текст]: учеб. пособ. / Д. Я. Райгородский – М.: Юрайт, 2015. – 296 с.
8. Смелкова, З. С. Эффективное поведение на рынке труда [Текст]: учеб. пособ. / З. С. Смелкова – М.: Юрайт, 2016. – 208 с.
9. Усов, И. Н. Эффективное поведение на рынке труда [Текст]: учеб. пособ. / И. Н. Усов – М. Юрайт, 2014. – 227 с.
10. Шеламова, Г. М. Деловая культура [Текст]: учеб. пособ. / Г. М. Шеламова – М.: Юрайт, 2011. - 205 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Код ОК, ПК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения ³
умеет давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда;	ПК 1.1, 1.3-1.4, 2.1, 2.3-2.8, 3.1, 3.3-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5, ОК 1- 11	решение профессиональных задач
умеет аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы;	ОК 1-11 ПК 1.1. ПК 1.4, 2.1, 2.3 , 2.6, 2.7, 2.8, 3.1, 3.3, 3.4, 3. 5, 3.6, 4.1 – 4.5, 5.1-5.5	решение профессиональных задач
умеет составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальными работодателями;	ОК 1-ОК5, ОК9, ОК10, ОК11 ПК 1.1. ПК 1.4, 2.1, 2.3 , 2.6, 2.7, 2.8, 3.1, 3.3, 3.4, 3. 5, 3.6, 4.1 – 4.5, 5.1-5.5	решение профессиональных задач
умеет составлять резюме с учетом специфики работодателя;	ПК 1.1, 1.3-1.4, 2.1, 2.3-2.8, 3.1, 3.3-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5, ОК 1-11	решение профессиональных задач
умеет применять основные планы ведения диалога с работодателем в модельных условиях;	ПК 1.1, 1.3-1.4, 2.1, 2.3-2.8, 3.1, 3.3-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5, ОК 1-11	решение профессиональных задач

³ Технические диктанты, проверка результатов практических работ, экспертная оценка выполненных работ, защита самостоятельной работы по теме, проверка отчетов по самостоятельной работе, оценка результатов контрольных работ, проверка и оценка заданий самостоятельной работы, экспертная оценка контрольной графической работы, др.

умеет оперировать понятиями «горизонтальная карьера», «вертикальная карьера»;	ПК 1.1, 1.3-1.4, 2.1, 2.3-2.8, 3.1, 3.3-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5, ОК 1-11	решение профессиональных задач
умеет корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя;	ПК 1.1, 1.3-1.4, 2.1, 2.3-2.8, 3.1, 3.3-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5, ОК 1-11	решение профессиональных задач
умеет задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу; уметь объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры;	ОК 1-ОК5, ОК9, ОК10, ОК11 ПК 1.1. ПК 1.4, 2.1, 2.3, 2.6, 2.7, 2.8, 3.1, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.1 – 4.5, 5.1-5.5	решение профессиональных задач
умеет формулировать запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном определенном направлении;	ПК 1.1, 1.3-1.4, 2.1, 2.3-2.8, 3.1, 3.3-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5, ОК 1-ОК5, ОК9, ОК10, ОК11	решение профессиональных задач
умеет давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами.	ОК 1-ОК5, ОК9, ОК10, ОК11 ПК 1.1. ПК 1.4, 2.1, 2.3, 2.6, 2.7, 2.8, 3.1, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.1 – 4.5, 5.1-5.5	решение профессиональных задач
знает основные термины и понятия рынка труда;	ОК 1-ОК5, ОК9, ОК10, ОК11 ПК 1.1. ПК 1.4, 2.1, 2.3, 2.6, 2.7, 2.8, 3.1, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.1 – 4.5, 5.1-5.5	тестирование
знает сущность и значение рынка труда;	ПК 1.1, 1.3-1.4, 2.1, 2.3-2.8, 3.1, 3.3-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5, ОК 1-ОК5, ОК9, ОК10, ОК11	тестирование

знает оценку значимости избранной специальности;	ПК 1.1, 1.3-1.4, 2.1, 2.3-2.8, 3.1, 3.3-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5, ОК 1-ОК5, ОК9, ОК10, ОК11	тестирование
знает порядок оформления резюме;	ПК 1.1, 1.3-1.4, 2.1, 2.3-2.8, 3.1, 3.3-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5, ОК 1-ОК5, ОК9, ОК10, ОК11	тестирование
знает основные правила ведения переговоров с работодателем;	ПК 1.1, 1.3-1.4, 2.1, 2.3-2.8, 3.1, 3.3-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5, ОК 1-ОК5, ОК9, ОК10, ОК11	тестирование
знает основные термины и понятия рынка труда;	ПК 1.1, 1.3-1.4, 2.1, 2.3-2.8, 3.1, 3.3-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5, ОК 1-ОК5, ОК9, ОК10, ОК11	тестирование
знает критерии сравнительного анализа информации для принятия решения о трудоустройстве;	ПК 1.1, 1.3-1.4, 2.1, 2.3-2.8, 3.1, 3.3-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5, ОК 1-11	тестирование
знает причины построения карьеры;	ПК 1.1, 1.3-1.4, 2.1, 2.3-2.8, 3.1, 3.3-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5, ОК 1-ОК5, ОК9, ОК10, ОК11	тестирование
знает внутренние ресурсы для профессионального роста;	ОК 1-11 ПК 1.1. ПК 1.4, 2.1, 2,3 , 2,6,2.7, 2.8, 3.1, 3.3, 3.4, 3. 5, 3.6, 4.1 – 4.5, 5.1-5.5	тестирование
знает оценку действий работодателя и работника.	ПК 1.1, 1.3-1.4, 2.1, 2.3-2.8, 3.1, 3.3-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5, ОК 1-ОК5, ОК9, ОК10, ОК11	тестирование