Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины

Психология и этика профессиональной деятельности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Вологда, 2019 г.

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии технологии и сервиса
Протокол № 1 от «04» сентября 2019 г.
Председатель цикловой комиссии
_____ М.И.Гадаева

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Согласовано
Зам.директора по методической работе
_____ А.А. Русина

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Майорова Наталия Васильевна, преподаватель должность ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностями рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

ПК Вологодская трапеза
Председатель правления _____ Карач Т.Г.
Место работы, должность *подпись* *ФИО*

МП

Потребительский кооператив «Вологодская трапеза» ОГРН 1153525014250 ИНН 3525349527 г.Вологда
ПК «Вологодская трапеза»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 8
5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Психология и этика профессиональной деятельности

1.1.Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена - вариативная часть образовательной программы

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1	– составлять понятные и привлекательные описания блюд; – выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; – владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;	– названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; – ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; – базовый словарный запас, техника общения, ориентированная на потребителя;
ПК 6.2	– управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	– методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; – психологические типы характеров работников;
ПК 6.3	– взаимодействовать со службой снабжения;	– способы и формы инструктирования персонала;
ПК 6.4	– организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала	– методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
ОК 01	– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составлять план действия; определять необходимые ресурсы;	– структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

	–	
ОК 02	– определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	– приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации –
ОК 03	– выстраивать траектории профессионального и личностного развития	– возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	– организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– психология коллектива; психология личности;
ОК 05	– излагать свои мысли на государственном языке;	– особенности социального и культурного контекста;
ОК 06	– проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	– описывать значимость своей профессии; – презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
ОК 07	– определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	– основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
ОК 09	– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	– современные средства и устройства информатизации;
ОК 10	– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)	– особенности произношения текста и правила слушания;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по очной форме обучения:

Объем образовательной программы учебной дисциплины обучающегося 46 часов, в том числе:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося 4 часа;

промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**46**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**40**
в том числе:	
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**4**
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Психология и этика профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций
Тема 1 Психологические особенности личности и их проявление в профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу	**Содержание учебного материала**	**4**	
	1. Психология как наука о закономерностях и механизмах психической деятельности человека. Значение отраслей психологии в профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу (психология общения, труда, социальная и возрастная психология)	2	ОК 02; 03; 09; ПК 6.2
	2. Закономерности психической деятельности человека. Роль познавательных и эмоционально-волевых процессов в сфере организации обслуживания	2	ОК 02; 03; 09; ПК 6.2
	Практические занятия	**6**	
	1. Специфика психических познавательных процессов в профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу	2	ОК 02; 03; 09; ПК 6.2
	2. Индивидуально-психологические особенности личности специалиста: темперамент, профессиональные способности	2	ОК 02; 03; 09; ПК 6.2
	3. Типология гостей (анализ подборки видеосюжетов)	2	ОК 02; 03; 09; ПК 6.2
Тема 2 Социально-психологические аспекты межличностных отношений	**Содержание учебного материала**	**4**	
	1. Психологические аспекты общения. Общение с собеседниками различных психотипов. Влияние первого впечатления. Организация пространства и зоны общения. Механизмы процесса восприятия: идентификация, рефлексия, эмпатия.	2	ОК 04; 05; 10; ПК 6.1; 6.2
	2. Межличностные отношения в коллективе. Групповые нормы и ценности. Психологическая совместимость. Условия создания благоприятного психологического климата в трудовом коллективе	2	ОК 04; 05; 10; ПК 6.3; 6.4
	Практические занятия	**18**	
	1. Конфликты в сфере общественного питания: причины, виды, динамика развития. Психологические и нравственные последствия конфликтов	2	ОК 04; 05; 10; ПК 6.2

	2. Деловая игра «Что мешает профессиональному общению?»	2	ОК 04; 05; 10; ПК 6.3
	3. Деловая игра «Расскажите о меню»	2	ОК 04; 05; 10; ПК 6.1
	4. Ключевые фразы обращения (в форме деловой игры)	2	ОК 04; 05; 10; ПК 6.1
	5. Деловая игра «Приёмы активного и пассивного слушания»	2	ОК 04; 05; 10; ПК 6.1; 6.4
	6. Деловая игра «Вы меня слышите?»	2	ОК 04; 05; 10; ПК 6.1; 6.4
	7. Деловая игра «Как защититься от агрессии»	2	ОК 04; 05; 10; ПК 6.4
	8. Деловая игра «Конфликтов с гостем не бывает»	2	ОК 04; 05; 10; ПК 6.2
	9. Решение ситуационных задач на тему «Особенности поведения в конфликте»	2	ОК 04; 05; 10; ПК 6.2
Тема 3 Этика делового общения, как социально-психологическая основа профессиональных деловых отношений	**Содержание учебного материала**	**4**	
	1. Критерии социального поведения людей. Понятие о морали, этике, нравственности	2	ОК 01; 06; 07; ПК 6.1; 6.4
	2. Профессиональная этика и этикет. Основные правила в трудовом коллективе	2	ОК 01; 06; 07; ПК 6.1; 6.4
	Практические занятия	**4**	
	1. Профессиограмма специалиста по поварскому и кондитерскому делу	2	ОК 01; 06; 07; ПК 6.1; 6.4
	2. Составление этического кодекса	2	ОК 01; 06; 07; ПК 6.1; 6.4
Самостоятельная работа обучающихся			
Выучить основные понятия и определения Составить опорный конспект по теме Ответить на контрольные вопросы по теме Выполнить контрольные задания по теме		**4**	ОК 01; 02; 03; 09; ПК 6.1; 6,2
Промежуточная аттестация: *дифференцированный зачет*		**2**	
Всего:		**46**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, оргтехника, мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) Основные источники

1. Ефимова, Н. С. Психология общения. Практикум по психологии : учеб. пособие для спо / Н. С. Ефимова. - М. : ИД Форум - Инфра-М, 2015. - 191, [1] с. – текст: непосредственный
2. Карпов, А. В. Этика и психология профессиональной деятельности : учебник для СПО / А. В. Карпов ; под ред. А. В. Карпова. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 570 с. —

(Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9027-0. — Текст :электронный : www.biblio-online.ru/book/8FABC118-429D-447C-B769-72ED73FD130.

3. Родыгина, Н. Ю. Этика деловых отношений : учебник и практикум для СПО / Н. Ю. Родыгина. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 431 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06869-6. — Текст :электронный : www.biblio-online.ru/book/4FEFAAC8-6634-4BBD-BD51-37939DEB6F71.

б) Дополнительные источники

1. Артемов В.М. Профессиональная этика : учебное пособие для бакалавров / отв. ред. В. М. Артемов. - М. : Проспект, 2014. - 207, [1] с. – текст: непосредственный
2. Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для СПО / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общ. ред. Г. В. Бороздиной. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 463 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст : электронный: www.biblio-online.ru/book/17E15D39-446E-4D42-9C60-E5345C07660A.
3. Кафтан, В. В. Деловая этика : учебник и практикум для СПО / В. В. Кафтан, Л. И. Чернышова. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 301 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03916-0. — Текст электронный: www.biblio-online.ru/book/7DEE8305-CF3D-4197-8C0E-1EABA8B47786.
4. Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для СПО / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 437 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00962-0. — Текст электронный: www.biblio-online.ru/book/58574FAE-8EC8-4A02-A773-AF6F1BC2147B.
5. Лавриненко, В. Н. Психология общения : учебник и практикум для СПО / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова ; под ред. В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 350 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9324-0. — Текст электронный: www.biblio-online.ru/book/E18CFC86-DBD1-4B7F-ABA2-0A3DC7678291.
6. Этика и психология профессиональной деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. И. Рогов [и др.] ; под общей редакцией Е. И. Рогова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 510 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11054-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/444383

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.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей	Демонстрация процесса презентации меню, блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	Индивидуальный, фронтальный устный опрос; письменный опрос; экспертная оценка демонстрируемых умений,

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		выполняемых действий, по практическим занятиям
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Демонстрация процесса координации деятельности членов коллектива, команды	Индивидуальный, фронтальный устный опрос; письменный опрос; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, по практическим занятиям
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Демонстрация процесса организации деятельности членов коллектива, команды	Индивидуальный, фронтальный устный опрос; письменный опрос; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, по практическим занятиям
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Демонстрация процесса планировании собственной деятельности в области контроля работы членов коллектива, команды	Индивидуальный, фронтальный устный опрос; письменный опрос; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, по практическим занятиям

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять 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 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализирует задачу и/или проблему и выделяет 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;	Индивидуальный, фронтальный устный опрос; письменный опрос; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, по практическим занятиям
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее	Индивидуальный, фронтальный устный опрос; письменный опрос; экспертная оценка

профессиональной деятельности	значимое в перечне информации; оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляетрезультаты поиска	демонстрируемых умений, выполняемых действий, по практическим занятиям
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Выстраивает траектории профессионального и личностного развития, выполняет рефлексивный анализ	Индивидуальный, фронтальный устный опрос; письменный опрос; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, по практическим занятиям
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с колегами, руководством, клиентами.	Организовывает работу коллектива и команды; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами	Индивидуальный, фронтальный устный опрос; письменный опрос; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, по практическим занятиям
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Излагает свои мысли на государственном языке;	Индивидуальный, фронтальный устный опрос; письменный опрос; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, по практическим занятиям
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Индивидуальный, фронтальный устный опрос; письменный опрос; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, по практическим занятиям
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Индивидуальный, фронтальный устный опрос; письменный опрос; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, по практическим занятиям
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Индивидуальный, фронтальный устный опрос; письменный опрос; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, по

		практическим занятиям
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	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).	Индивидуальный, фронтальный устный опрос; письменный опрос; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, по практическим занятиям

5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Промежуточная аттестация по дисциплине проходит в форме дифференцированного зачета, включает в себя 6 вариантов по 3 задания (2 теоретических, 1 практическое).

Примерный перечень теоретических вопросов

1. Определить значение общения профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу.
2. Определить значение этики и этикета в профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу.
3. Дать характеристику людей с разным типом темперамента. Раскрыть основные техники общения с представителем каждого психологического типа.
4. Определить значение памяти в профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Дать определение, привести примеры. Раскрыть методы тренировки и развития памяти.
5. Определить значение восприятия в профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Дать определение, привести примеры. Раскрыть основные ошибки восприятия.
6. Раскрыть сущность термина «темперамент», его виды; охарактеризовать основные ошибки в общении с представителями каждого психотипа.
7. Определить значение внимания в профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Дать определение, привести примеры. Раскрыть приёмы привлечения внимания.
8. Дать определения профессиональный стресс, «стрессоустойчивость». Раскрыть причины профессионального стресса, определить условия формирования стрессоустойчивости в сфере общественного питания.
9. Раскрыть значение конструктивной критики в профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Рассмотреть основные виды.
10. Раскрыть роль конфликта в профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Дать определение, рассмотреть динамику развития, его значения и структуру.
11. Раскрыть основные способы профилактики разрешения конфликтов. Определить их достоинства и недостатки, объяснить на примере производственных ситуаций.
12. Раскрыть виды психологического воздействия, определить значение в профессиональной деятельности.
13. Раскрыть сущность мотивации трудовой деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу, охарактеризовать её структуру.
14. Охарактеризовать профессиограмму специалиста по поварскому и кондитерскому делу

15. Дать характеристику основных правил профессионального этикета.
16. Проанализировать основные пункты этического кодекса.
17. Описать основные правила взаимодействия в команде, коллективе.
18. Дать характеристику психологической совместимости и ее значение для работ в команде/коллективе.
19. Раскрыть групповые нормы и ценности. Описать условия создания благоприятного психологического климата в трудовом коллективе
20. Объяснить сущность понятий - мораль, этика, нравственность. Дать сравнительную характеристику, проанализировать сходства и различия данных категорий.

Примерный перечень практических заданий

1. На основе конкретной ситуации выстроить траектории профессионального и личностного развития.
2. Решить производственные задачи, применив правила конструктивной критики.
3. Подготовить речь-презентацию, используя основные техники и приемы.
4. Решить конфликтные ситуации (определить вид, причины, стратегии поведения, способы профилактики).
5. Составить профессиограмму /этический кодекс специалиста по поварскому и кондитерскому делу.

Критерии оценивания результатов

Оценка **«отлично»** ставится обучающемуся, при условии, что он правильно раскрыл все теоретические вопросы и выполнил практическое задание.

Оценка **«хорошо»** ставится обучающемуся, при условии, что он правильно выполнил одно из двух теоретических заданий и практическое задание; или не полностью раскрыл первое задание, правильно решил не менее трёх вопросов второго задания и выполнил практическое задание.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится обучающемуся, при условии, что он раскрыл не полностью теоретический вопрос и правильно выполнил практическое задание; или точно раскрыл два теоретических вопроса, но не справился с выполнением практического задания.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится обучающемуся, при условии, что он выполнил одно задание и менее.