

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Иркутской области  
«Профессиональное училище №58 р.п. Юрты»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты



Л. М. Бунис

*Л. М. Бунис* 2021 год

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 КУЛИНАРИЯ**

адаптированная программа профессионального обучения и социально-  
профессиональной адаптации для обучающихся по профессии 16675 Повар

р.п. Юрты, 2021 г.

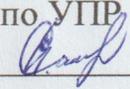
Рассмотрена и  
одобрена МС  
Протокол № 12

«22» июня 2021 г.  
СавР Н.А. Савченко

Согласована:  
индивидуальный  
предприниматель  
ИП «Харченко С.Н.»

Харченко / С.Н. Харченко

Согласовано:  
Заместитель директора

по УПР  


О.В. Савицкая

Автор: Баженова Л.Л., мастер производственного обучения ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты, Стаброва М.Ю., преподаватель ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты, Горинская А.Р., мастер производственного обучения ГБПОУ ПУ № 58.

Рабочая программа профессионального модуля профессионального обучения по профессии **16675 Повар** составлена Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Профессиональное училище № 58 р. п. Юрты» на основании:

- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);
- Комплекта примерной учебно-программной документации, разработанной институтом профессионального образования в 2002 г;
- Модели учебного плана для профессиональной подготовки лиц с отклонением в развитии. Министерство труда и социального развития Российской Федерации. М., 2002;
- письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281;
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее - ФГОС для обучающихся с умственной отсталостью), утвержденного приказом Минобрнауки России 19 декабря 2014 г. № 1599;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013 г.

Рецензенты: - внутренние - О.В. Савицкая, заместитель директора по УПР  
ГБПОУ ПУ № 58.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
5	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18
6	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 КУЛИНАРИЯ

## 1.1. Область применения программы

Настоящая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01 Кулинария является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и направлена на освоение профессии 16675 Повар. Цель изучения курса - подготовить специалистов имеющих практический опыт по выполнению вспомогательных и самостоятельных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий, характерных для поваров. Профессиональная подготовка включает в себя производственное обучение с отработкой основных операций на базовом предприятии и производственную практику, во время которой обучающиеся самостоятельно выполняют работы, характерные для поваров. По окончании производственной практики, обучающиеся сдают квалификационный экзамен на 2 разряд. Если аттестуемый на начальный разряд при всех видах обучения показывает знания и производственные умения выше установленных квалификационной характеристикой, ему присваивается квалификация на разряд выше после защиты выпускной квалификационной работы.

## 1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения:

Обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

### **выполнять трудовые действия:**

подготовка рабочего места,  
определение качества сырья,  
механическая кулинарная обработка различных видов сырья,  
соблюдение последовательности обработки продуктов,  
соблюдение последовательности приготовления полуфабрикатов разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки,  
соблюдение температурного режима тепловой обработки продуктов,  
соблюдение температурного режима подачи блюд.

### **уметь:**

выполнять вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий;  
оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях, пользоваться медицинской аптечкой;  
обеспечивать пожарную безопасность при выполнении заданий;  
организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности;  
определять качество поступивших овощей, плодов и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки;

выполнять основные приемы, используемые при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование;

готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество;

определять количество отходов при механической обработке овощей;

соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.

готовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки: варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц; жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков; запекание овощных и крупяных изделий; процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формование, фарширование, начинка изделий; приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов;

порционировать (комплектовать), раздача блюд массового спроса;

организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности;

определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов;

выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы: оттаивание рыбы, вымачивание соленой рыбы;

обрабатывать чешуйчатую, бесчешуйчатую рыбу, уметь обрабатывать некоторые особые виды рыб, рыбу осетровых пород;

обрабатывать сельдь, кильку;

использовать отходы при механической кулинарной обработке рыбы;

использовать меры по снижению отходов.

выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса;

обрабатывать поросят и кроликов, мясо диких животных;

обрабатывать кости;

определять кулинарное назначение отдельных частей туш.

#### **знать:**

Роль повара в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания.

Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания, основные требования охраны труда. Пожарную безопасность.

Понятие о механической кулинарной обработке продуктов.

Характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование. Основные приемы механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов свежих и переработанных.

Рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд.

Правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке.

Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Технологический процесс обработки различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов.

Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, птицы, субпродуктов.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:**

обязательна нагрузка обучающегося – 1368 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД):

1. Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.
2. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов
3. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.
4. Приготовление супов и соусов
5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
6. Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков

и соответствующих знаний и умений:

Вид профессиональной деятельности: 1. Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.

1. Определять качество поступивших продуктов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки.
2. Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество. Технологию приготовления блюд из овощей, плодов и грибов свежих и переработанных.
3. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.

Вид профессиональной деятельности: 2. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов

1. Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов.

2. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы.
3. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.
4. Технологию приготовления блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря.

Вид профессиональной деятельности: 3. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.

1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.

2. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.
3. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса.
4. Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов.
5. Технологию приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов.

Вид профессиональной деятельности: 4. Приготовление супов и соусов

1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
2. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.
3. Выполнять технологический процесс приготовления супов и соусов.
4. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

Вид профессиональной деятельности: 5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
2. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.
3. Выполнять технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных.
4. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

Вид профессиональной деятельности: 6. Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков

1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
2. Определять качество поступающего сырья.
3. Выполнять технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.
4. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
5. Определять качество поступающего сырья.
6. Выполнять технологический процесс приготовления напитков.
7. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 КУЛИНАРИЯ**

#### *3.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы*

Вид учебной работы	Объем часов	В том числе по курсам и семестрам			
		1 курс		2 курс	
		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	1368	306	558	306	198
Промежуточная аттестация в форме зачета					3

4 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01  
КУЛИНАРИЯ

Наименование разделов	№ учебного занятия	Наименование тем и содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся (если предусмотрены)	Количество часов	Уровень освоения
<b>1 курс 1 семестр – 306 часов</b>				
<b>Тема 1. Вводное занятие</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
	1-6	Роль производственного обучения в формировании навыков эффективного и качественного труда.	6	1
	7-12	Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции.	6	2
<b>Тема 2. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>24</b>	
	13-18	Правила и нормы безопасности труда на предприятиях общественного питания: требования техники безопасности к производственному обучению.	6	2
	19-24	Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания при работе с машинами и аппаратами.	6	2
	25-30	Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения, правила поведения при пожаре, порядок вызова пожарной команды, пользование средствами пожаротушения. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности. Самопомощь и первая помощь при несчастных случаях, пользование индивидуальным пакетом и аптечкой первой помощи.	6	2
	31-36	Система управления охранной труда, организация службы безопасности труда на предприятиях. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятиях.	6	2
<b>Тема 3. Ознакомление с предприятиями общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>18</b>	
	37-42	Общая характеристика предприятия: структура предприятия (основные и вспомогательные цехи и др.). Системы контроля качества продукции. Системы подготовки и повышения квалификации рабочих. Ознакомление с работой цехов предприятия. Развитие у учащихся интереса к избранной профессии, творческого подхода, ответственности к выполнению порученного дела.	6	2
	43-48	Общая характеристика предприятия: структура предприятия (основные и вспомогательные цехи и др.). Системы контроля качества продукции. Системы подготовки и повышения квалификации рабочих. Ознакомление с работой цехов предприятия. Развитие у учащихся интереса к избранной профессии, творческого подхода, ответственности к выполнению порученного дела.	6	2
	49-54	Общая характеристика предприятия: структура предприятия (основные и вспомогательные цехи и др.). Системы контроля качества продукции. Системы подготовки и повышения квалификации рабочих. Ознакомление с работой цехов предприятия. Развитие у учащихся интереса к избранной профессии, творческого подхода, ответственности к выполнению порученного дела.	6	2

Тема 4. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов	Содержание учебного материала		150	
	55-60	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места.	6	2
61-66	Понятие о технологическом процессе предприятия общественного питания, сырье, полуфабрикатах, готовой продукции.	6	2	
67-72	Понятие о технологическом процессе предприятия общественного питания, сырье, полуфабрикатах, готовой продукции.	6	2	
73-78	Значение овощей в питании, их пищевая ценность.	6	2	
79-84	Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ.	6	2	
85-90	Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей.	6	2	
91-96	Промывка овощей.	6	2	
97-102	Сортировка овощей, ее назначение, виды.	6	2	
103-108	Промывка овощей (ручная и машинная), ее характеристика.	6	2	
109-114	Особенности промывки картофеля, корнеплодов, капусты, плодовых и листовых овощей и зеленого лука.	6	2	
115-120	Очистка овощей, ее назначение, способы (ручная и машинная), их характеристика.	6	2	
121-126	Особенности очистки картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых и листовых овощей в зависимости от кулинарного использования.	6	2	
127-132	Нарезка овощей, ее значение, способы нарезки (ручная и машинная), их характеристика.	6	2	
133-138	Значение правильной нарезки, кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд.	6	2	
139-144	Значение правильной нарезки, кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд.	6	2	
145-150	Последовательность обработки овощей для фарширования (кабачков, баклажан, помидоров, огурцов, перца, репы).	6	2	
151-156	Обработка плодов, ягод, назначение, способы обработки, ее характеристика в зависимости от кулинарного использования.	6	2	
157-162	Кулинарное использование плодов для приготовления блюд.	6	2	
163-168	Механическая кулинарная обработка орехов, кулинарное использование.	6	2	
169-174	Отходы при механической кулинарной обработке плодов, количество, использование.	6	2	
175-180	Полуфабрикаты из плодов, ягод, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2	
181-186	Обработка солено-квашеных, сушеных и мороженых овощей, плодов.	6	2	
187-192	Обработка сульфированного картофеля, механической кулинарной обработке овощей, плодов, количество, использование, меры по снижению.	6	2	
193-198	Полуфабрикаты из овощей и плодов, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2	
199-204	Обработка грибов, поступающих в предприятие общественного питания, ее последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству,	6	2	

		условия и сроки хранения.		
<b>Тема 5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, плодов и грибов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>162</b>	
	205-210	Инструктаж по безопасности труда и организация рабочего места.	6	2
	211-216, 217-222	Ознакомление с видами блюд и гарниров в зависимости от тепловой обработки; режимами тепловой обработки, процентами уварки и уварки, нормами выхода блюд и гарниров из овощей; правилами их хранения.	12	2
	223-228, 229-234	Подготовка посуды и инвентаря.	12	2
	235-240, 241-246	Приготовление полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов.	12	2
	247-252, 253-258	Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей.	12	2
	259-264, 265-270, 271-276	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и овощей, жареных во фритюре.	18	2
	277-282, 283-288, 289-294	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и овощей, жареных во фритюре.	18	
	295-300, 301-306	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.	12	2
<b>1 курс 2 семестр – 558 часов</b>				
	307-312, 313-318, 319-324	Приготовление блюд из картофельной, капустной и морковной массы (котлеты, биточки, зразы и т.д.).	18	2
	325-330, 331-336, 337-342	Приготовление блюд из фаршированных овощей.	18	2
	343-348, 349-354	Качественная оценка блюд и гарниров из овощей, их оформление и отпуск.	12	2
	355-360, 361-366	Работа со сборником рецептов.	12	2
<b>Тема 6. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>72</b>	
	367-372	Инструктаж по технике безопасности и организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий.	6	2
	373-378	Ознакомление с режимом тепловой обработки, продолжительность варки каш, процентами привара круп и макаронных изделий, нормами выхода, правилами хранения готовых блюд.	6	2
	379-384	Первичная обработка круп и макаронных изделий, соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий, определение готовности блюд.	6	2
	385-390	Качественная оценка. Кулинарное использование.	6	2
	391-396, 397-402	Приготовление блюд из вязких каш.	12	2
	403-408	Определение готовности блюд, качественная оценка, оформление и отпуск.	6	2
	409-414, 415-420	Приготовление запеканок из круп.	12	2
	421-426,	Приготовление блюд из макаронных изделий: подготовка продуктов, соединение,	12	2

	427-432	доведение до вкуса и готовности, качественная оценка, оформление и отпуск.		
	433-438	Работа со сборником рецептур.	6	2
<b>Тема 7. Механическая обработка рыбы и нерыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>126</b>	<b>2</b>
	439-444	Инструктаж по безопасности труда и организация рабочего места.	6	2
	445-450	Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря.	6	2
	451-456	Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы.	6	2
	457-462	Способы оттаивания рыбы.	6	
	463-468	Способы вымачивания соленой рыбы.	6	2
	469-474	Обработка чешуйчатой	6	2
	475-480	Обработка безчешуйчатой рыбы	6	2
	481-486	Обработка рыбы осетровых пород.	6	2
	487-492	Обработка сельди, особенности обработки некоторых видов рыб (камбалы и др.).	6	2
	493-498	Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения.	6	2
	499-504	Приготовление полуфабрикатов из рыбы в целом виде	6	2
	505-510	Приготовление полуфабрикатов из рыбы тушками	6	2
	511-516	Приготовление полуфабрикатов из рыбы натуральными порционными и панированными кусками.	6	2
	517-522	Порядок приготовления полуфабрикатов для варки.	6	2
	523-528	Порядок приготовления полуфабрикатов для припускания.	6	2
	529-534	Порядок приготовления полуфабрикатов для жарки.	6	2
	535-540	Панирование, его назначение, способы панирования, их характеристика.	6	2
	541-546	Приготовление лезона, красной и белой панировок.	6	2
	547-552	Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, количество, использование, меры по снижению.	6	2
553-558	Нерыбные продукты моря, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству.	6	2	
559-564	Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.	6	2	
<b>Тема 8. Приготовление полуфабрикатов из рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>102</b>	
	565-570	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места.	6	2
	571-576	Ознакомление с видами полуфабрикатов из рыбы.	6	2
	577-582, 583-588	Ознакомление с видами полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря в зависимости от тепловой обработки.	12	2
	589-594, 595-600	Ознакомление с нормами выхода и процентами потерь.	12	2
	601-606	Ознакомление с правилами хранения полуфабрикатов.	6	2
	607-612	Подбор посуды и инвентаря.	6	2
	613-618	Приготовление полуфабрикатов из рыбы (тушки).	6	2
619-624	Приготовление полуфабрикатов из рыбы(пласты).	6	2	

	625-630, 631-636	Приготовление полуфабрикатов из рыбы (филе с кожей и без кожи).	12	2
	637-642	Приготовление полуфабрикатов из рыбы (кругляши).	6	2
	643-648	Приготовление полуфабрикатов из рыбы (котлеты).	6	2
	649-654	Приготовление полуфабрикатов из рыбы (биточки).	6	2
	655-660	Приготовление полуфабрикатов из рыбы (зразы).	6	2
	661-666	Приготовление полуфабрикатов из рыбы (пельменное и т.д.).	6	2
<b>Тема 10. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>156</b>	
	667-672	Инструктаж по безопасности труда и организация рабочего места.	6	2
	673-678, 679-684, 685-690	Ознакомление с видами рыбных блюд и блюд из нерыбных продуктов моря в зависимости от тепловой обработки, с нормами выхода и процентами уварки, с правилами хранения готовых блюд; подбор посуды и инвентаря.	18	222
	691-696, 697-702	Приготовление рыбных горячих блюд из отварной: подготовка, варка.	12	2
	703-708, 709-714	Приготовление рыбных горячих блюд из припущенной рыбы: подготовка, припускание, определение готовности.	12	2
	715-720, 721-726	Подбор гарнира и соуса к блюдам из отварной и припущенной рыбы.	12	2
	727-732	Оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы.	6	2
	733-738, 739-744	Приготовление блюд из рыбы жареной основным способом: подготовка, жарение, определение готовности.	12	2
	745-750, 751-756	Приготовление блюд из рыбы жареной во фритюре: подготовка, жарение, определение готовности.	12	2
	757-762, 763-768	Подбор гарнира и соуса к блюдам из рыбы жареной, оформление и отпуск.	12	2
	769-774	Оформление и отпуск блюд из рыбы жареной.	6	2
	775-780, 781-786	Приготовление блюд из запеченной рыбы: подготовка рыбы.	12	2
	787-792, 793-798	Подбор гарнира и соуса к блюдам из запеченной рыбы, последовательность укладки продуктов, оформление, определение готовности, отпуск.	12	2
	799-804, 805-810	Качественная оценка рыбных горячих блюд.	12	2
	811-816, 817-822	Работа со сборником рецептур.	12	2
<b>Тема 11. Приготовление, гарнирование и оформление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>42</b>	
	823-828, 829-834, 835-840, 841-846	Способы подачи рыбных блюд	24	2
	847-852, 853-858, 859-864	Приготовление различных гарниров к рыбным блюдам.	18	2
<b>2 курс 3 семестр – 306 часов</b>				
<b>Тема 12. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общепита</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1-6	Правила и нормы безопасности труда на предприятиях общественного питания: требования техники безопасности к производственному оборудованию. Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания при работе с машинами и аппаратами. Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения, правила поведения при пожаре, порядок вызова пожарной команды, пользование	6	2

		средствами пожаротушения. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности. Самопомощь и первая помощь при несчастных случаях, пользование индивидуальным пакетом и аптечкой первой помощи. Система управления охранной труда, организация службы безопасности труда на предприятиях. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятиях.		
<b>Тема 13. Механическая кулинарная обработка мяса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>60</b>	
	7-12, 13-18,	Инструктаж по безопасности труда и организация рабочего места.	12	2
	19-24	Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса.	12	2
	25-30, 31-36	Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса, оттаивание мороженого мяса.	12	2
	37-42, 43-48	Кулинарное назначение отдельных частей туши.	12	2
	49-54, 55-60	Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов.	12	2
<b>Тема 14. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственн ой птицы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>48</b>	
	61-66	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места.	6	2
	67-72	Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки сельскохозяйственной птицы.	6	2
	73-78	Обработка сельскохозяйственной птицы оттаивание мороженой птицы, потрошение, промывание.	6	2
	79-84	Обработка дичи.	6	2
	85-90	Заправка птицы и дичи.	6	2
	91-96	Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы технология их приготовления.	6	2
	97-102	Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы, оттаивание мороженой птицы, потрошение, промывание. Обработка дичи.	6	2
103-108	Требование к качеству, условия и сроки хранения птицы и дичи.	6	2	
<b>Тема 15. Механическая кулинарная обработка субпродуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>30</b>	
	109-114	Инструктаж по безопасности труда и организация рабочего места.	6	2
	115-120	Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки субпродуктов.	6	2
	121-126	Обработка мясных продуктов. Обработка субпродуктов птицы.	6	2
	127-132	Требования к качеству, условия и сроки хранения птицы и дичи	6	2
	133-138	Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов и субпродуктов.	6	2
<b>Тема 16. Приготовление полуфабрикатов из мяса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>48</b>	
	139-144	Инструктаж по безопасности труда и организация рабочего места.	6	2
	145-150	Ознакомление с видами полуфабрикатов из мяса в зависимости от механической обработки, с нормами выхода и процентами отходов, с правилами хранения полуфабрикатов.	6	2
	151-156	Подбор посуды и инвентаря.	6	2
	157-162	Приготовление полуфабрикатов из мяса.	6	2
	163-168	Нарезка мяса крупным куском.	6	2
	169-174	Нарезка мяса средним куском.	6	2
	175-180	Нарезка мяса мелким куском.	6	2

	181-186	Приготовление полуфабрикатов из рубленного мяса (котлеты, биточки, зразы и т.д.)	6	2
<b>Тема 17. Приготовление блюд из мяса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>84</b>	
	187-192	Инструктаж по безопасности труда и организация рабочего места.	6	2
	193-198	Ознакомление с процентами уварки и ужарки, нормами выхода правилами хранения готовых блюд, нормами выхода мяса для вторых блюд.	6	2
	199-204	Подбор посуды и инвентаря: подборка мясных полуфабрикатов.	6	2
	205-210, 211-216	Приготовление блюд из отварного мяса: варка, определение готовности, нарезка на порции, укладка на блюдо, оформление и отпуск.	12	2
	217-222, 223-228	Приготовление блюд из натурального жаренного мяса: жарение натуральных крупных и порционных кусков мяса.	12	2
	229-234, 235-240	Приготовление жаренных панированных порционных мясных блюд: панировка, жарение, подбор соусов и гарниров, оформление и отпуск.	12	2
	241-246, 247-252	Приготовление блюд из тушеного мяса.	12	2
	253-258, 259-264	Обжаривание мясных полуфабрикатов, тушение, подбор соуса и гарнира.	12	2
	265-270	Приготовление блюд из запеченного мяса: подготовка продуктов, подбор гарниров и соуса, последовательность укладки и запекание.	6	2
<b>Тема 18. Приготовление блюд из птицы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>60</b>	
	271-276, 276-282	Приготовление блюд из домашней птицы и дичи: подготовка, тепловая обработка, порционирование.	12	2
	283-288, 289-294	Подбор соуса и гарнира.	12	2
	295-300, 301-306	Качественная оценка мясных горячих блюд.	12	2
<b>2 курс 4 семестр – 198 часов</b>				
	307-312, 313-318	Оформление и отпуск.	12	2
	319-324, 325-330	Работа со сборником рецептур.	12	2
<b>Тема 19. Приготовление блюд из субпродуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>18</b>	
	331-336	Приготовление блюд из домашней птицы и дичи: подготовка, тепловая обработка, порционирование. Подбор соуса и гарнира.	6	2
	337-342	Качественная оценка мясных горячих блюд. Оформление и отпуск.	6	2
	343-348	Работа со сборником рецептур.	6	2
<b>Тема 20. Приготовление супов и соусов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>90</b>	
	349-354	Инструктаж по технике безопасности труда и организация рабочего места в горячем цехе.	6	2
	355-360	Подбор посуды и инвентаря для приготовления супов.	6	2
	361-366	Приготовление заправочных супов. Подготовка жидкой основы, нарезка овощей по форме основного продукта, пассирование корней и томат пюре; подготовка для борщей-свеклы, для щей-квашеной капусты, для – рассольников-огурцов и перловой крупы; приготовление белого соуса; последовательность закладки продуктов. Варка до готовности, доведение до вкуса.	6	2
	367-372	Пюреобразные супы: подготовка жидкой основы, продуктов, белого соуса, приготовление лезона, заправка.	6	2

	373-378	Приготовление гренков и гарниров.	6	2
	378-384	Качественная оценка, оформление, отпуск. Качественная характеристика разных супов оформление и отпуск.	6	2
	385-390	Соблюдение норм выхода, температуры подачи, условия и сроки хранения и реализации готовых блюд. Правила бракеража	6	2
	391-396	Работа со сборником рецептов.	6	2
	397-402	Инструктаж по технике безопасности труда и организация рабочего места для приготовления соусов.	6	2
	403-408	Ознакомление с нормами расхода муки и жира на 1 кг соуса, нормы выхода соусов, норма варки соусов. Хранение соусов.	6	2
	409-414	Приготовление бульонов для соусов рыбного и мясного, хранения и использование. Приготовление мучной пассировки (жировой, сухой и др.), определение готовности.	6	2
	415-420	Соусы с мукой: приготовление основного красного соуса на мясном бульоне и производные от него; приготовление белого основного соуса на мясном бульоне и производные от него; приготовление основного белого соуса на рыбном бульоне и производные от него; приготовление соусов на грибном бульоне.	6	2
	421-426	Молочный соус и производные от него. Сметанные соусы и производные от них.	6	2
	427-432, 433-438	Соусы без муки: приготовление яично-маслянных соусов; приготовление соусов на растительном масле; приготовление соусов на уксусе; приготовление масляных смесей; приготовление сладких соусов. Требования к качеству соусов. Оформление и отпуск.	12	2
<b>Тема 21. Приготовление блюдов из яиц и творога</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>18</b>	
	439-444	Инструктаж по безопасности труда и организация рабочего места. Ознакомление с режимами тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд. Подбор посуды и инвентаря.	6	2
	445-450	Приготовление яичных блюд. Варка яиц вкрутую, всмятку, «в мешочек». Приготовление яичниц, омлетов натуральных, смешанных, фаршированных; приготовление гарниров и омлетной массы.	6	2
	451-456	Приготовление блюд из творога. Приготовление массы для сырников, ленивых вареников, пудинга, запеканок: тепловая обработка, доведение до готовности. Качественная оценка, оформление и отпуск блюд.	6	2
<b>Тема 21. Приготовление холодных блюд и закусок</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>24</b>	
	457-462	Инструктаж по технике безопасности и организация рабочего места. Ознакомление обучающихся с холодным цехом, инвентарем, инструментами, с нормами отходов при обработке продуктов, не подвергаемых тепловой обработке; нормами выхода готовых блюд и закусок, правилами санитарии и правилами хранения готовых блюд. Подбор посуды и инвентаря для приготовления блюд и закусок.	6	2
	463-468	Приготовление бутербродов: подбор продуктов, нарезка продуктов и хлеба. Оформление и отпуск бутербродов. Приготовление салатов из сырых овощей, подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса.	6	2

		Приготовление салатов из вареных овощей и винегреты: подготовка продуктов, смешивание и заправка салатов, доведение до вкуса.		
	469-474	Приготовление закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Приготовление блюд из сельди: подготовка продуктов, гарнирование и оформление. Приготовление рыбных холодных блюд: подготовка рыбного полуфабриката, приготовление овощного маринада. Оформление и отпуск.	6	2
	475-480	Приготовление мясных холодных блюд: подготовка продуктов, приготовление гарниров, подбор соусов. Приготовление студня. Качественная оценка, оформление и отпуск холодных блюд и закусок. Работа со сборником рецептов.	6	2
<b>Тема 22.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>18</b>	
<b>Приготовление сладких блюд и горячих напитков</b>	481-486	Инструктаж по технике безопасности и организация рабочего места. Ознакомление с видами сладких блюд и горячих напитков, нормами выход блюд и правилами порционирования, соотношением плотной и жидкой частей блюда, правила хранения готовых блюд. Подбор посуды и инвентаря.	6	2
	487-492	Приготовление компотов и сушеных, свежих и консервированных фруктов и ягод: подготовка сырья, варка, определение готовности, охлаждение и правила отпуска. Приготовление пудинга, гренок, печеных яблок: подготовка продуктов, их соединение, тепловая обработка, приготовление соусов, оформление.	6	2
	493-498	Приготовление горячих напитков: ознакомление с нормами закладки, правилами заварки и подачи чая. Приготовление чая, кофе с молоком, кофе черного, какао. Качественная оценка, оформление и отпуск сладких блюд и горячих напитков.	6	2
	499-504	<b>Зачет</b>	6	
<b>Всего</b>			<b>1368</b>	

## **5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам

модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

### **5.2. Информационное обеспечение обучения**

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

### Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.

### Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ).

2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

### Дополнительные источники:

#### Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016г.

#### Периодические издания:

1. Кулинарный практикум;
2. Коллекция рецептов.

#### Профессиональные информационные системы:

3. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.

4. Фильмы по приготовлению различных блюд.

#### Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.

5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

### **5.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется

организации самостоятельной работы обучающихся. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

#### **5.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, виды профессиональной деятельности)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ВПД 1. Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Определять качество поступивших продуктов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки.</li><li>2. Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество. Технологию приготовления блюд из овощей, плодов и грибов свежих и переработанных.</li><li>3. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.</li></ol>	Лабораторно-практическая работа, проверка конспектов, устный фронтальный опрос, тест, устные сообщения
<p>ВПД 2. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов.</li><li>2. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы.</li><li>3. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.</li><li>4. Технологию приготовления блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря.</li></ol>	Лабораторно-практическая работа, проверка конспектов, устный фронтальный опрос, тест, устные сообщения
<p>Вид профессиональной деятельности: 3. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</li><li>2. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.</li><li>3. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса.</li><li>4. Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов.</li></ol>	Лабораторно-практическая работа, проверка конспектов, устный фронтальный опрос, тест, устные сообщения

<p>5. Технологию приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов.</p>	
<p>Вид профессиональной деятельности: 4. Приготовление супов и соусов</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</li> <li>2. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.</li> <li>3. Выполнять технологический процесс приготовления супов и соусов.</li> <li>4. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.</li> </ol>	<p>Лабораторно-практическая работа, проверка конспектов, устный фронтальный опрос, тест, устные сообщения</p>
<p>Вид профессиональной деятельности: 5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</li> <li>2. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.</li> <li>3. Выполнять технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных.</li> <li>4. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.</li> </ol>	<p>Лабораторно-практическая работа, проверка конспектов, устный фронтальный опрос, тест, устные сообщения</p>
<p>Вид профессиональной деятельности: 6. Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</li> <li>2. Определять качество поступающего сырья.</li> <li>3. Выполнять технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.</li> <li>4. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</li> <li>5. Определять качество поступающего сырья.</li> <li>6. Выполнять технологический процесс приготовления напитков.</li> <li>7. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.</li> </ol>	<p>Лабораторно-практическая работа, проверка конспектов, устный фронтальный опрос, тест, устные сообщения</p>

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Иркутской области  
«Профессиональное училище №58 р.п. Юрты»**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

\_\_\_\_\_ Л. М. Бунис

\_\_\_\_\_ 2020 год

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОГРАММА**

адаптированная программа профессионального обучения и социально-  
профессиональной адаптации для обучающихся по профессии 16675 Повар

р.п. Юрты, 2020 г.

Рассмотрена и  
одобрена МС  
Протокол № \_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.  
\_\_\_\_\_/ Н.А. Савченко

Согласована:  
индивидуальный  
предприниматель  
ИП «Харченко С.Н.»  
\_\_\_\_\_/ С.Н. Харченко

Согласовано:  
Заместитель директора  
по УПР  
\_\_\_\_\_/ О.В. Савицкая

Автор: Баженова Л.Л., мастер производственного обучения ГБПОУ ПУ № 58  
р.п. Юрты

Рабочая программа профессионального модуля профессионального обучения по профессии **16675 Повар** составлена Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Профессиональное училище № 58 р. п. Юрты» на основании:

- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. [приказом](#) Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);
- Комплекта примерной учебно-программной документации, разработанной институтом профессионального образования в 2002 г;
- Модели учебного плана для профессиональной подготовки лиц с отклонением в развитии. Министерство труда и социального развития Российской Федерации. М.; 2002;
- письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281;
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее - ФГОС для обучающихся с умственной отсталостью), утвержденного приказом Минобрнауки России 19 декабря 2014 г. № 1599;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013 г.

Рецензенты: - внутренние - О.В. Савицкая, заместитель директора по УПР  
ГБПОУ ПУ № 58.

## СОДЕРЖАНИЕ

<i>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</i>	
Общие положения программы производственной практики	
Цели и задачи производственной практики	
Структура и содержание программы производственной практики	

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Основной целью производственной практики является закрепление, углубление, расширение, систематизация и реализация знаний, полученных при изучении общепрофессиональных и профессиональных дисциплин. Именно в стенах производства происходит знакомство с цеховой структурой предприятия, с организацией рабочих мест на каждом участке технологического процесса, с работой технологического оборудования, с организацией работы каждого цеха в соответствии с производственной программой, определяемой по меню на день, неделю и месяц, с учетом заказных обслуживаний, с движением сырья и полуфабрикатов с момента приемки их от поставщиков до отпуска готовых блюд через раздачу или при обслуживании официантами.

## **Общие положения программы производственной практики**

Производственная практика является составной частью учебно-воспитательного процесса, она проводится на завершающем этапе обучения, на рабочих местах в организациях и предприятиях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организациями, предприятиями и ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты. Во время производственной практики, обучающиеся самостоятельно выполняют работы, характерные для соответствующей профессии и уровня квалификации.

Объем, содержание и сроки проведения производственной практики определяются учебным планом и программой по профессии Повар. Фонд времени на практику 300 часов, что составляет 8 недель. Руководство производственной практикой учебной группы осуществляет мастер производственного обучения, назначенный приказом директора ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты, который несет ответственность за выполнение программы практики.

Руководителем производственной практики непосредственно на предприятии является лицо, назначенное приказом руководителя предприятия из числа работников ПОП.

С обучающимися обязательно проводится инструктаж по технике безопасности, электробезопасности и пожарной безопасности непосредственно на предприятии, т. е. на рабочем месте практиканта.

Продолжительность рабочего дня обучающегося во время производственной практики определяется согласно трудовому законодательству (Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 г. № 197ФЗ) и нормам СанПиНа из расчета 30 часов в неделю для детей с ограниченными возможностями здоровья.

Во время прохождения производственной практики обучающийся ведет дневник учета выполненных работ за каждый рабочий день. Руководитель практики от предприятия должен оценивать ежедневную работу обучающегося и выставлять соответствующую оценку в дневник. По окончании практики обучающемуся выдается производственная характеристика, где дается оценка уровня профессиональных качеств обучающегося.

По окончанию практики обучающийся выполняет выпускную практическую квалификационную работу.

## Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является:

1. Формирование общих и профессиональных трудовых функций;
2. Комплексное освоение обучающимся всех видов профессиональной деятельности по профессии «Повар», заложенных в программе.

Задачами производственной практики являются:

1. Закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
2. Развитие общих и профессиональных трудовых функций;
3. Освоение современных производственных процессов, технологий;

В связи с поставленными задачами обучающийся в ходе освоения производственной практики должен соответствовать следующим требованиям:

Общие требования:

1. Понимать сущность и значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов у достижения, определенных руководителем.
3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.
4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
7. Готовить к работе производственное помещение, свое рабочее место и поддерживать их санитарное состояние.

Профессиональные требования:

1. Вести процесс первичной кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей и зелени, размораживание мяса, рыбы; потрошение дичи, домашней птицы, рыбы; разделка сельди, кильки; обработка субпродуктов); производить подготовку домашней птицы для варки и жарения; производить подготовку рыбы частиковых и осетровых пород для тепловой обработки.

2. Изготавливать порционные полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины; формовать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (мяса, рыбы, овощей и круп).
3. Варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, каши; жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной) блины, оладьи, блинчики.
4. Варить бульоны (мясные, мясо-костные, рыбные, грибные), супы (заправочные, пюреобразные, холодные, сладкие, молочные).
5. Приготавливать холодные, первые, вторые, третьи блюда массового спроса; выпускать холодные блюда и закуски (салаты овощные, с мясом, винегрет, рыбу под маринадом, сельдь натуральную и с гарниром).
6. Приготавливать различные виды пассеровок, соусы (томатный, луковый, паровой, молочный и др.); вторые блюда из мяса, рыбы, овощей, круп в вареном, запеченном, жареном виде (мясо отварное, рагу, гуляш, тефтели, биточки в соусе; рыба отварная, жареная, паровая; овощи фаршированные, запеканки из овощей, круп; молочные блюда и др.); блюда из концентратов; горячие и холодные напитки, сладкие блюда.
7. Определять качество приготавливаемой пищи, предупреждать и устранять возможные ее недостатки.
8. Работать на машинах и аппаратах с соблюдением требований инструкции по эксплуатации и уходу за ними.
9. Раздавать приготовленные блюда.
10. Бережно и экономично расходовать топливо, энергию и материалы.
11. Соблюдать требования безопасности, пожарной безопасности и правил внутреннего распорядка дня.

<i>Результаты обучения и прохождения производственной практики на рабочих местах</i>	
Обучающийся должен знать	Обучающийся должен уметь
Виды кухонного оборудования, приспособлений, инвентаря, посуды, инструментов; виды, свойства, кулинарное использование овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, муки, рыбы, яиц, творога, мяса, дичи, субпродуктов; виды первичной механической обработки сырья (калибровка, сортировка, мытье, чистка); формы нарезки овощей; способы разделки рыбы; виды полуфабрикатов из мяса и дичи; ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной); виды тепловой обработки (варка, жарка, бланширование, припускание, пассерование, тушение, запекание); название блюд; виды мучных блюд и кулинарных изделий	Пользоваться кухонным оборудованием, приспособлениями, инвентарем, инструментами, посудой; сортировать овощи; чистить и удалять загрязнения с овощей; мыть овощи; нарезать овощи соответствующим образом; варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, крупы, яйца, каши; размораживать мясо, рыбу; потрошить рыбу, птицу, дичь; обрабатывать субпродукты; готовить натуральные полуфабрикаты; формовать, панировать полуфабрикаты из котлетной массы; жарить различными способами картофель, овощи, рыбу, мясо, натуральные полуфабрикаты, изделия из котлетной массы, блинчики, блины, оладьи; запекать крупяные и овощные изделия;

<p>         виды начинок, фарша;          название продуктов, используемых для приготовления тех или иных блюд;          рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству блюд;          правила оформления и раздачи блюд;          критерии и методы определения качества продуктов;          признаки доброкачественности, способы органолептической оценки качества продуктов;          способы, сроки и условия хранения продуктов, блюд и кулинарных изделий;          порядок пользования Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий;          правила дезинфекции помещений, оборудования, приспособлений, инструментов, посуды;          правила личной гигиены       </p>	<p>         процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, начинять изделия;          подготавливать сырье для изготовления теста;          приготавливать различные вида теста, формовать пирожки, пончики, булочки;          жарить и выпекать мучные изделия;          приготавливать бутерброды;          приготавливать холодные закуски;          приготавливать супы;          приготавливать соусы;          приготавливать кулинарные блюда из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, субпродуктов;          приготавливать гарниры из овощей, круп, макаронных изделий;          приготавливать салаты и заправки к ним;          приготавливать блюда из концентратов;          производить несложные расчеты по расходу сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий;          порционировать, оформлять, раздавать блюда массового спроса; подавать блюда к столу       </p>
---	---

После окончания практики дневники сдаются мастеру производственного обучения, вместе с производственной характеристикой с места производственной практики.

## Структура и содержание программы производственной практики

### Тематический план и содержание производственной практики

<i>Наименование тем, подтем</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Объем часов</i>
<i>Ознакомление с предприятием, с рабочим местом и условиями труда. Прохождение инструктажа по ТБ на рабочем месте</i>		6
<i>Приготовление блюд из овощей и грибов</i>		42
Введение первичной обработки и нарезки овощей и грибов	Механическая обработка овощей, грибов, пряностей	6
	Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов	6
Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	Приготовление блюд из консервированных, соленых овощей и грибов	6
	Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей и грибов	6
	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	6
	Приготовление тушеных блюд из овощей и грибов	6
	Приготовление запеченных блюд из овощей и грибов	6
<i>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога</i>		42
Первичная обработка круп, бобовых, макаронных изделий	Первичная обработка продуктов для приготовления блюд.	6
	Приготовление рассыпчатых, вязких каш в ассортименте	6
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога	Приготовление блюд из каш	6
	Приготовление блюд и гарниров из бобовых изделий	6
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	6
	Приготовление блюд и гарниров из яиц	6
	Приготовление блюд и гарниров из творога	6
<i>Приготовление супов и соусов</i>		42
Технология приготовления супов	Приготовление бульонов, отваров	6
	Приготовление заправочных супов (щи, борщи)	6
	Приготовление заправочных супов (рассольники, солянки, супы с крупами, бобовыми и макаронными изделиями)	6
	Приготовление холодных супов, прозрачных супов, супов-пюре	6
	Приготовление молочных супов, сладких супов	6
Технология приготовления соусов	Приготовление белого основного соуса и его производных	6
	Приготовление красного основного соуса и его производных	6
<i>Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</i>		48
Механическая кулинарная обработка рыбы,	Механическая кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой,	6

изготовление полуфабрикатов	осетровой рыбы	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы	6
Технология приготовления блюд из рыбы	Приготовление блюд из отварной рыбы	6
	Приготовление блюд из припущенной и тушеной рыбы	6
	Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре	6
	Приготовление блюд из запеченной рыбы	6
	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	6
	Приготовление блюд из морепродуктов	6
	<i>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</i>	
Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов сельскохозяйственной птицы, приготовление полуфабрикатов	Кулинарная разделка и обвалка туши, обработка птицы и дичи.	6
	Приготовление полуфабрикатов из мяса	6
	Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы	6
Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и сельскохозяйственной птицы	Приготовление блюд из отварного мяса, мяса птицы	6
	Приготовление блюд из жареного мяса, жареные блюда из мяса птицы	6
	Приготовление блюд из тушеного, запеченного и шпигованного мяса, мяса птицы	6
	Приготовление блюд из натуральной рубленой, котлетной массы из мяса и мяса птицы	6
	Приготовление блюд из субпродуктов	6
<i>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</i>		30
Приготовление холодных блюд и закусок	Приготовление бутербродов	6
	Приготовление салатов	6
	Приготовление винегретов, овощной икры	6
	Приготовление рыбных холодных блюд и закусок	6
	Приготовление мясных холодных блюд и закусок	6
<i>Приготовление сладких блюд и напитков</i>		36
Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков	Приготовление компотов	6
	Приготовление железированных блюд	6
	Приготовление сладких блюд	6
	Приготовление десертных блюд, пудингов	6
	Приготовление горячих напитков	6
	Приготовление холодных напитков	6

<i>Комплексная работа по профессии «Повар» 2-3 разрядов: зачет</i>	<i>6</i>
	<b><i>Итого</i></b> <i>300</i>

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 р.п. Юрты**

**ДНЕВНИК**

**учета производственной практики**

Профессия **Повар**

Группа \_\_\_\_\_

Ф.И.О. обучающегося: \_\_\_\_\_

Проходил (а) практику в \_\_\_\_\_  
(наименование предприятия)

Район: \_\_\_\_\_

Область: \_\_\_\_\_

С «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Руководитель практики: \_\_\_\_\_

Наставник: \_\_\_\_\_

р. п. Юрты

2020 г.

## Лист учёта выполненных работ производственной практики

№ п/п	Перечень выполненных производственных работ	Кол-во часов	дата	подпись
	Ознакомление с предприятием, с рабочим местом и условиями труда. Прохождение инструктажа по ТБ на рабочем месте	6		
1	Приготовление блюд из овощей и грибов	6		
		6		
		6		
		6		
		6		
		6		
		6		
2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога	6		
		6		
		6		
		6		
		6		
		6		
		6		
3	Приготовление супов и соусов	6		
		6		
		6		
		6		
		6		
		6		
		6		
4	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	6		
		6		
		6		
		6		
		6		
		6		
		6		
5	Приготовление блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы	6		
		6		
		6		
		6		
		6		
		6		
		6		
6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	6		
		6		
		6		
		6		
7	Приготовление сладких блюд и напитков	6		

		6		
		6		
		6		
		6		
		6		
8	Комплексная работа по профессии «Повар» 2-3 разрядов	6		
	<i>Итого</i>	300		

Начальник цеха (участка) \_\_\_\_\_

Мастер (бригадир) \_\_\_\_\_

Мастер п/о \_\_\_\_\_

Старший мастер \_\_\_\_\_

Зам. директора по УПР \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Литература:

1. О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в Российской Федерации: Закон Российской Федерации в редакции Федерального закона Российской Федерации от 11 июля 1997 г. № 97-ФЗ.
2. О внесении изменений и дополнений в Закон Российской Федерации «О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в Российской Федерации от 28 апреля 2000 г. № 54-ФЗ.
3. Материалы общих Собраний представителей потребительских обществ Российской Федерации (27 июля 2000 года). М., 2000.
4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» (Текст) : учебное пособие для начального профессионального образования/ В.П. Андросов-М.: Издат. центр «Академия»; 2006.
5. Анфимова Н.А. Кулинария: (учебник для начального профессионального образования)/Н.А. Анфимова-2-е стер. Изд.- М.: изд. Центр «Академия», 2004.
6. Барановский, В.А. Повар-технолог (текст): Учебники, учебные пособия/ В.А. Барановский-Ростов н/Д: «Феникс», 2003.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для начального профессионального образования/ В.П. Золин-М: Издат. центр «Академия», 2002.
8. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи (текст): учебник/ Н.И.Ковалев.- Деловая литература, Омега-Л : Москва, 2005.
9. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд (текст): учебное пособие/ С.Н. Козлова- М: «Академия», 2006.

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Иркутской области  
«Профессиональное училище №58 р.п. Юрты»**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

\_\_\_\_\_ Л. М. Бунис

\_\_\_\_\_ 2020 год

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
СЕРВИРОВКА СТОЛА**

адаптированная программа профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации для обучающихся по профессии 16675 Повар.

р.п. Юрты, 2020 г.

Рассмотрена и одобрена на  
заседании методического совета  
Протокол № \_\_\_\_  
«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.  
\_\_\_\_\_/Н. А. Савченко

Согласовано  
Заместитель директора по УПР  
\_\_\_\_\_ О.В. Савицкая

Автор: Горинская А.Р., мастер производственного обучения, Стаброва М.Ю., преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

Рабочая программа учебной дисциплины «Сервировка стола» профессионального обучения по профессии **16675 Повар** составлена государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Профессиональное училище № 58 р. п. Юрты» на основании:

- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. [приказом](#) Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);
- Комплекта примерной учебно-программной документации, разработанной институтом профессионального образования в 2002 г;
- Модели учебного плана для профессиональной подготовки лиц с отклонением в развитии. Министерство труда и социального развития Российской Федерации. М.; 2002;
- письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее - ФГОС для обучающихся с умственной отсталостью), утвержденного приказом Минобрнауки России 19 декабря 2014 г. № 1599.
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013 г.

Рецензенты: - внутренние - О.В. Савицкая, зам. директора по УПР ГБПОУ ПУ № 58.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Сервировка стола

### 1.1. Область применения программы

Настоящая программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и направлена на освоение профессии 16675 Повар.

### 1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- основные требования к подготовке обслуживания, к этике поведения за столом;
- эстетические требования к приборам, посуде и столовому белью;
- правила и технику подачи блюд;
- требования к различным видам сервировок столов, специальным методам обслуживания.

**уметь:**

- сервировать столы;
- уметь подавать блюда, закуски и напитки.

### 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: всего теоретического обучения – 78 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	В том числе по курсам и семестрам			
		1 курс		2 курс	
		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
Максимальная учебная нагрузка (всего)	78	34	44		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78	34	44		
Промежуточная аттестация в форме зачета			3		

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СЕРВИРОВКА СТОЛА

Наименование разделов и тем дисциплины	№ учебного занятия	Наименование темы занятия, содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
<b>1 курс 1 семестр – 34 часа</b>					
<b>Тема 1. Этикет</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<i>Умение давать характеристику понятиям: «традиционная», «командная», «рыночная», «смешанная экономика»</i>	
	1-2	Искусство гостеприимства: понятия «этикет», «приглашение». Основные правила этикета: знакомство, приглашение в гости, поведение за столом и др.	2		1
	3-4	История развития сервировки стола История появления столовой посуды, история фабрик по производству барного стекла, История появления столового фарфора	2		1
<b>Тема 2. Меню Виды меню.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>		
	5-6	Меню, виды меню.	2		2
	7-8	Правила составления меню для завтрака, обеда, ужина, банкета.	2		2
<b>Тема 3. Подготовка столовой посуды, приборов, белья.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>26</b>	<i>Знание особенностей экономического выбора, альтернативной стоимости, кривой производственных возможностей, триединой формулы.</i>	
	9-10	Роль сервировки стола в культуре обслуживания. Особенности архитектуры в оформлении предприятий общественного питания. Основные эстетические требования интерьера предприятий общественного питания. Влияние рекламы на воспитание эстетического вкуса населения и ее роль в повышении культуры обслуживания.	2		2
	11-12	Столовое белье. Виды, размеры, назначение, характеристика столового белья. Использование в ресторанном сервисе столового белья из натуральных и синтетических тканей, нейтральных материалов. Характеристика мольтона, наперона. Брэнд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средства рекламы.	2		2
	13-14	Виды столовой посуды. Назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде, приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой. Правила хранения и учета.	2		2
	15-16	Предметы сервировки. Барное стекло. Виды, назначение, ёмкость, размеры, характеристика. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды.	2		2
	17-18	Предметы сервировки. Барное стекло. Виды, назначение, ёмкость, размеры, характеристика. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды.	2		2
	19-20	Предметы сервировки. Столовый фарфор. Характеристика мерной	2		2

		посуды. Уход за металлической посудой. Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация. Использование посуды из современных материалов в ресторанах, барах			
	21-22	Предметы сервировки. Столовый фарфор. Характеристика мерной посуды. Уход за металлической посудой. Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация. Использование посуды из современных материалов в ресторанах, барах	2		2
	23-24	Столовые приборы. Классификация основных и вспомогательных столовых приборов. Виды, назначение, характеристика. Материалы, используемые при изготовлении столовых приборов.	2		2
	25-26	Столовые приборы. Классификация основных и вспомогательных столовых приборов. Виды, назначение, характеристика. Материалы, используемые при изготовлении столовых приборов.	2		2
	27-28	Хранение и уход за столовой посудой и приборам. Правила хранения и учета столовой посуды и приборов.	2		2
	29-30	Составление схемы использования столовых приборов.			2
	31-32	Складывание салфеток, формы.	2		2
	33-34	Складывание салфеток, формы.	2		2
<b>1 курс 2 семестр - 44 часа</b>					
<b>Тема 4. Сервировка столов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>40</b>	<i>Умение давать характеристику понятиям: «традиционная», «командная», «рыночная», «смешанная экономика»</i>	
	35-36	История застольного этикета	2		2
	37-38	Виды приемов и банкетов. Определение, назначение, классификация. Правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов.	2		2
	39-40	Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами: понятие, назначение, характеристика. Особенности подготовки и проведения банкета.	2		2
	41-42	Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами: понятие, назначение, характеристика. Особенности подготовки и проведения банкета.	2		2
	43-44	Дневная сервировка стола. Понятие, назначение, характеристика. Особенности сервировки.	2		2
	45-46	Вечерняя сервировка стола. Понятие, назначение, характеристика. Особенности сервировки.	2		2
	47-48	Прием-фуршет. Определение, назначение, характеристика, особенности меню. Схемы расстановки столов. Способы накрытия столов скатертями и оформление «юбкой». Виды сервировки	2		2

	фуршетных столов стеклом. Приемы подачи аперитива, холодных и горячих закусок. Подача шампанского, десерта, табачных изделий, горячих напитков на подносах. Уборка зала.		
49-50	Прием-коктейль. Определение, назначение, характеристика, особенности меню. Схемы расстановки столов. Способы накрытия столов скатертями. Виды сервировки коктейльных столов стеклом. Приемы подачи аперитива, холодных и горячих закусок. Подача шампанского, десерта, табачных изделий, горячих напитков на подносах. Уборка зала.	2	2
51-52	«Шведский стол». Определение, назначение, характеристика, особенности подготовки зала, подбора мебели, составление меню. Способы сервировки стола в зависимости от ассортимента сладких блюд. Правила подачи десерта, шампанского, горячих напитков, вино-водочных изделий.	2	2
53-54	Банкет-чай. Определение, назначение, характеристика, особенности подготовки зала, подбора мебели, составление меню. Способы сервировки стола в зависимости от ассортимента сладких блюд. Правила подачи десерта, шампанского, горячих напитков, вино-водочных изделий.	2	2
55-56	Сервировка неофициального обеда. Понятие, виды. Предварительная сервировка и размещение на столах холодных блюд, закусок, напитков. Организация обслуживания.	2	2
57-58	Сервировка официального обеда. Понятие, виды. Предварительная сервировка и размещение на столах холодных блюд, закусок, напитков. Организация обслуживания.	2	2
59-60	Смешанные банкеты. Определение, назначение, характеристика. Виды смешанных (комбинированных) банкетов: «коктейль-фуршет», «коктейль-фуршет-кофе», «банкет за столом с холодным обслуживанием официантами-кофе в гостиной»; их назначение и особенности обслуживания.	2	2
61-62	Смешанные банкеты. Определение, назначение, характеристика. Виды смешанных (комбинированных) банкетов: «коктейль-фуршет», «коктейль-фуршет-кофе», «банкет за столом с холодным обслуживанием официантами-кофе в гостиной»; их назначение и особенности обслуживания.	2	2
63-64	Сервировка в национальных стилях. Японская, китайская сервировка стола, особенности подготовки зала, составления меню и подачи блюд и закусок	2	2
65-66	Сервировка в национальных стилях. Итальянская, французская сервировка стола, особенности подготовки зала, составления меню и	2	2

		подачи блюд и закусок			
	67-68	Сервировка в национальных стилях. Мексиканская сервировка стола, особенности подготовки зала, составления меню и подачи блюд и закусок	2		2
	69-70	Особенности сервировки детского стола	2		2
	71-72	Сервировка стола к Новому году.	2		2
	73-74	Сервировка стола к дню рождения.	2		2
<b>Тема 5. Оформление стола</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<i>Представление о спросе и предложении, о рыночном равновесии, о факторах, влияющих на изменение спроса и предложения. Умение давать определение понятий: «спрос», «предложение», «дефицит», «профицит», «рыночное равновесие»</i>	
	75-76	Элементы оформления стола: именные карточки, карты меню, цветы, свечи, аксессуары. Материалы и технологические приёмы изготовления различных элементов оформления стола.	2		2
	77-78	Зачет	2		2
<b>Всего</b>			<b>78</b>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс по дисциплине;
- мультимедийные презентации по темам курса;
- технические средства обучения: натуральные образцы столовой посуды, столовых приборов, столового белья, аксессуаров.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основная литература:**

#### **4.2.1 Основные источники**

1. Лощинский В.М. Сервировка и этикет стола.-Мн.: Элайда; 1998.-240 с.
2. Кучер Л.С. Официант-бармен: учеб.пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова.- Ростов н/Д: Феникс, 2017.-540, [1]с.:ил.- (Среднее профессиональное образование).

#### **4.2.2 Дополнительные источники**

1. Селезнева Н.Б. Приглашение к столу. - М: Воскресенье, 2001.
2. Зигель С и Л., Лингер Х.Н.Р., Штиклер Г., Гутмайер В: Ресторанный сервис. - М.: Центрполиграф, 2002.
3. Инга Вольф Современный этикет. - М.: Издательский дом «Кристина», 2000.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических занятий.

**Итоговая аттестация** освоения обучающимися дисциплины «Сервировка стола» не предусмотрена.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</i></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- основные требования к подготовке обслуживания, к этике поведения за столом;</li><li>- эстетические требования к приборам, посуде и столовому белью;</li><li>- правила и технику подачи блюд;</li><li>- требования к различным видам сервировок столов, специальным методам обслуживания.</li></ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- сервировать столы;</li><li>- уметь подавать блюда, закуски и напитки.</li></ul>	<p><i>Оценка за:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- устный опрос;</li><li>- активность на занятиях (экспертное суждение, дополнения к ответам сокурсников и т.п.)</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>- устный опрос освоенных знаний в ходе теоретических занятий</li></ul>

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Иркутской области  
«Профессиональное училище №58 р.п. Юрты»**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

\_\_\_\_\_ Л. М. Бунис

\_\_\_\_\_ 2020 год

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ**

адаптированная программа профессионального обучения и социально-  
профессиональной адаптации для обучающихся по профессии 16675 Повар

р.п. Юрты, 2020 г.

Рассмотрена и одобрена на  
заседании методического совета  
Протокол № \_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.  
\_\_\_\_\_/Н. А. Савченко

Согласовано  
Заместитель директора по УПР  
\_\_\_\_\_  
О.В. Савицкая

Автор: заместитель директора по учебно-производственной работе Савицкая О. В.

Рабочая программа составлена на основании программы «Основы экологических знаний» для учреждений профессионального образования Иркутской области, разработанной авторами Каурцевым М.Н. и Гулиным А.А. в 2006 году; обучающей программы «Занимательная экология», разработанной авторами учебных материалов Балатаевой Е.А., Гольдштейн С.Б., Ланник Л.В., Сорока В.Д., под руководством Гольдштейн Б.Г. и Поляк В.Е. и на основании:

- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. [приказом](#) Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);
- Комплекта примерной учебно-программной документации, разработанной институтом профессионального образования в 2002 г;
- Модели учебного плана для профессиональной подготовки лиц с отклонением в развитии. Министерство труда и социального развития Российской Федерации. М.; 2002;
- письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее - ФГОС для обучающихся с умственной отсталостью), утвержденного приказом Минобрнауки России 19 декабря 2014 г. № 1599.
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013 г.

Рецензенты:

Внутренние: заместитель директора по воспитательной работе Кирилова О.Л.

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В первые годы 21 века поддержка экологического образования в РФ существенно ослабла. Достаточно сказать, что в новом проекте федерального компонента государственного образовательного стандарта общего образования не выделена образовательная область «Экология» (2002). С 2000 года из классификатора государственных педагогических ВУЗов исключена подготовка по специальности «Учитель экологии», что совпало по времени с ликвидацией в РФ Государственного комитета по охране окружающей среды. Между тем экологическое образование подрастающего поколения, в том числе квалифицированных кадров, является одним из основных условий устойчивого развития общества и совмещения интересов человека и природы и поэтому сложившаяся ситуация носит временный характер.

**В настоящее время центрами формирования политики в сфере экологического образования становятся регионы.**

Для Байкальского региона, в целом для Иркутской области, в частности, проблема развития экологического образования является особенно актуальной.

Интенсивное функционирование в регионе ряда предприятий металлургической, химической и лесоперерабатывающей промышленности, планируемое развитие предприятий добывающего теплоэнергетического комплекса в сочетании с уникальной природой и наличием природного объекта, охраняемого как Участок Мирового природного наследия – озера Байкал, делает всё более необходимым повышение экологической культуры населения, подготовку квалифицированных кадров, владеющих экологическими знаниями, которые они могли бы использовать для решения реальных проблем на производстве, в быту и в общественной жизни.

Для качественного изменения экологического образования в Иркутской области необходимо организовать целенаправленную работу по введению региональных экологических образовательных программ в государственных образовательных учреждениях начального профессионального образования.

Программа основана на требованиях государственных образовательных стандартов по экологии и предназначена для реализации требований к минимуму содержания и уровню подготовки учащихся, обучающихся в государственных учреждениях начального профессионального образования.

Структура и содержание программы определены с учётом опыта обучения экологии в учреждении дополнительного образования (Слюдянский районный научно-методический экологический центр) и ПУ №16, а также научных достижений экологии в последние годы, подходов в обучении экологии, и построены в соответствии с необходимой логикой развития экологических представлений: понятие об экологии как дисциплине – общая экология – социальная экология – практическая экология – охрана природы.

При разработке программы учитывались психолого-педагогические закономерности усвоения знаний, их доступность для обучающихся, уровень подготовки.

**Настоящая программа является общепрофессиональной, устанавливающей базовые знания, необходимые для общей культуры обучающихся и экологизации образовательного процесса в целом.**

**Целью её является определение минимального объёма знаний по экологии с учётом региональной специфики Иркутской области и ценностных ориентаций обучающихся.**

Цель программы «Занимательная экология» - познакомить с современным представлением об экологии – науке о закономерностях развития и перспективах сохранения жизни на Земле. Эта программа поможет более полно и глубже понять интересную, молодую и очень важную науку - экологию. Программа «Занимательная экология» во многом схожа с программой учебной дисциплины «Основы экологических знаний» и дополняет её красочными рассказами, таблицами и диаграммами.

В результате изучения дисциплины обучающийся

Должен знать:	Должен уметь:
<ul style="list-style-type: none"> <li>- определения основных экологических понятий;</li> <li>- типы взаимодействий организмов;</li> <li>- основы отношений организмов в популяциях (понятие популяции, типы популяций, динамику численности популяции и её регуляции в природе);</li> <li>- строение и функционирование (понятия «экосистема», «биоценоз» как основа природной экосистемы, экологические основы формирования и поддержания экосистем, экосистема оз. Байкал);</li> <li>- законы биологической продуктивности (цепи питания, экологические пирамиды, биологическая продукция в естественных и агросистемах);</li> <li>- сукцессии;</li> <li>- понятие о биосфере как глобальной экосистеме (круговорот веществ и потоки энергии в биосфере);</li> <li>- глобальные экологические проблемы; экологическую ситуацию в России; экологические проблемы оз. Байкал и Прибайкалья и пути их решения;</li> <li>- современные проблемы охраны природы (аспекты, принципы и правила охраны природы, правовые основы охраны природы);</li> <li>- проблемы рационального использования и охраны водных ресурсов;</li> <li>- вопросы рационального использования почв;</li> <li>- вопросы рационального использования растительного и животного мира, важности сохранения биоразнообразия на планете.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решать простые экологические задачи;</li> <li>- объяснять принципы обратных связей в природе;</li> <li>- строить графики простейших экологических зависимостей;</li> <li>- применять знания экологических правил при анализе различных видов хозяйственной деятельности;</li> <li>- применять правила экологической безопасности для сохранения своего здоровья;</li> <li>- выполнять правила поведения при нахождении в природных объектах;</li> <li>- участвовать в деятельности по охране окружающей среды своего социума, региона.</li> <li>- уметь выявлять проблемы влияния состояния окружающей среды на здоровье человека.</li> </ul>

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Наименование раздела и темы	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1.</b>	<b>Введение в экологию.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
Тема 1.1.	Экология как наука. Предмет и задачи экологии. Краткая история развития экологии. Взаимосвязь экологии с другими науками.	1	1	
Тема 1.2.	Методы экологии. Роль экологии в решении современных проблем и выживании человечества. Экологические знания как основа взаимодействия человека с окружающей средой, рационального использования природных ресурсов.			
Тема 1.3.	Современная экологическая ситуация. Актуальность экологического образования в условиях назревающего экологического кризиса.	1	1	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Основные понятия экологии.</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
Тема 2.1.	Экологические факторы. Взаимодействие экологических факторов. Лимитирующие факторы. Закон минимума Либиха. Закон толерантности Шелфорда.	2	1	1
Тема 2.2.	Популяция как форма существования вида и элементарная частица существования эволюции и адаптации. Характеристика популяций.	2	2	
Тема 2.3.	Экотоп, биогеоценоз, экосистема, биосфера.	2	1	1
<b>Раздел 3.</b>	<b>Экосистемы. Взаимоотношения организмов.</b>	<b>16</b>	<b>11</b>	<b>5</b>
Тема 3.1.	Основные типы взаимоотношений живых организмов: «конкуренция», «хищник-жертва», «паразит-хозяин», симбиоз (с использованием регионального материала).	2	2	
Тема 3.2.	Экосистема – определение. Виды экосистем. Цепи питания в экосистемах и их звеньях (продуценты, консументы, редуценты). Потоки энергии.	2	2	
Тема 3.3.	Биологический круговорот веществ в экосистемах. Продуктивность и биомасса. Динамика экосистем. Сукцессия. Экологическая ниша.	2	1	1
Тема 3.4.	Естественные экосистемы. Водные экосистемы. Источники загрязнения водоёмов. Экосистема – Океан.	1	1	
Тема 3.5.	Черты уникальности озера Байкал. Экосистема озера Байкал.	3	2	1

Тема 3.6.	Наземные экосистемы. Леса. Источники нарушения и загрязнения почв.	1	1	
Тема 3.7.	Экосистемы – Лиственный лес, Джунгли. Экосистемы – Тундра, Саванна, Пустыня.	1 1		1 1
Тема 3.8.	Искусственные экосистемы. Водохранилище, поле, плодово-ягодный сад, лесопарк как искусственные сообщества организмов.	1	1	
Тема 3.9.	Город как искусственный биоценоз.	1	1	
<b>Раздел 4.</b>	<b>Глобальная экология</b>	<b>12</b>	<b>7</b>	<b>5</b>
Тема 4.1.	Понятие «биосфера». Границы жизни. Абиотические и биотические компоненты. Распределение жизни в биосфере. Круговорот веществ в природе.	2	1	1
Тема 4.2.	Развитие цивилизации и возрастающее воздействие человека на биосферные процессы. «Земля – наш общий дом».	1 1	1	1
Тема 4.3.	Роль биосферы в формировании условий жизни на Земле. Влияние человека на окружающую среду. Потребительское отношение к природе (корни и последствия проблемы).	2	1	1
Тема 4.4.	Понятие «экологическая проблема». Глобальные экологические проблемы. Поиск путей решения глобальных экологических проблем.	1 1	1 1	
Тема 4.5.	Современная экологическая ситуация в Российской Федерации.	1	1	
Тема 4.6.	Задачи государственной политики. Экологические программы в Российской Федерации и их реализация.	1		1
Тема 4.7.	Экологические проблемы озера Байкал и пути их решения.	2	1	1
<b>Раздел 5.</b>	<b>Охрана природы.</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>2</b>
Тема 5.1.	Пути предотвращения экологической катастрофы. Развитие и совершенствование экологически безопасных технологий. Альтернативные источники энергии. Устойчивое развитие.	2	2	
Тема 5.2.	Природоохранная деятельность человека. Формы охраны природы.	2	2	

	Природоохранное законодательство.			
Тема 5.3.	Международное сотрудничество в области охраны природы (экология и мировое сообщество). Конференция в Киото – причины и последствия.	1 1	1 1	
Тема 5.4.	Система охраны природы на примере Байкальского региона. Охраняемые территории. Красная книга. Редкие и исчезающие растения и животные Иркутской области.	3	1	2
Тема 5.5.	Экологическое образование. Экологическая культура. Природоохранная этика. Экологическая эстетика.	1	1	
<b>Раздел 6.</b>	<b>Состояние окружающей среды и здоровье человека.</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>3</b>
Тема 6.1.	Здоровый образ жизни. Факторы здоровья. Зависимость здоровья от состояния окружающей среды.	2	2	
Тема 6.2.	Медицинские проблемы здоровья. Краткая медико-экологическая характеристика ситуации и здоровья населения Иркутской области.	2	2	
Тема 6.3.	Экологическая безопасность как один из путей сохранения здоровья.	1	1	
Тема 6.4.	Экологичный дом. Экологичное производство.	2		2
Тема 6.5.	Экологические катастрофы.	1		1
<b>Итоговое занятие</b>	Зачет	2		2

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Программа рассчитана на 56 часов учебных и практических занятий.

#### Раздел 1. Введение в экологию (2 часа)

Экология как наука. Предмет и задачи экологии. Краткая история развития экологии. Взаимосвязь экологии с другими науками.

Методы экологии. Роль экологии в решении современных проблем и выживании человечества. Экологические знания как основа взаимодействия человека с окружающей средой, рационального использования природных ресурсов.

Современная экологическая ситуация. Актуальность экологического образования в условиях назревающего экологического кризиса.

**Цель раздела:**

1. Познакомить учащихся с определением экологии как науки, её целями, задачами и методами;
2. Показать взаимосвязь экологии с другими науками;
3. Продемонстрировать актуальность и практическую значимость изучаемой науки для каждого, в первую очередь для подрастающего поколения в целом и для молодёжи Байкальского региона в частности.

**Результаты:**

1. Ясное понимание роли экологии в современном мире;
2. Умение работать с литературой по экологической проблематике;
3. Знание основных этапов становления экологии как науки;
4. Установка на осознанное изучение экологии для применения полученных знаний на практике (в образовательных учреждениях, на производстве, в быту).

**Раздел 2. Основные понятия экологии (6 часов)**

Экологические факторы. Взаимодействие экологических факторов.

Лимитирующие факторы. Закон минимума Либиха. Закон толерантности Шелфорда.

Популяция как форма существования вида и элементарная частица существования эволюции и адаптации. Характеристика популяций.

Экотоп, биогеоценоз, экосистема, биосфера.

**Цель раздела:**

1. Познакомить учащихся с основными законами экологии;
2. Доказать, что в природе всё взаимосвязано;
3. Дать определения и выявить суть основных понятий экологии.

**Результаты:**

1. Развивать экологическое мировоззрение и целостное восприятие мира учащимися;
2. Установка на недопустимость разрушения установившихся связей в природе;
3. Усвоение знаний об основных понятиях и законах экологии;
4. Умение видеть и оценивать воздействия человека на биосферу и их последствия;
5. Выработка подходов к осознанному отношению к окружающему миру.

**Раздел 3. Экосистемы. Взаимоотношения организмов (16 часов)**

Основные типы взаимоотношений живых организмов: «конкуренция», «хищник-жертва», «паразит-хозяин», взаимовыгодные взаимоотношения между организмами (симбиоз), выгодные одним и безразличные другим организмам отношения (с использованием регионального материала).

Экосистема – определение. Виды экосистем. Цепи питания в экосистемах и их звеньях (продуценты, консументы, редуценты). Потоки энергии.

Биологический круговорот веществ в экосистемах. Продуктивность и биомасса. Динамика экосистем. Сукцессия. Экологическая ниша.

Естественные экосистемы. Водные экосистемы. Источники загрязнения водоёмов. Экосистема – Океан (пр).

Черты уникальности озера Байкал. Экосистема озера Байкал (пр).

Наземные экосистемы. Леса. Источники нарушения и загрязнения почв.

Экосистемы – Лиственный лес, Джунгли (пр).

Экосистемы – Тундра, Саванна, Пустыня (пр).

Искусственные экосистемы. Водохранилище, поле, плодово-ягодный сад, лесопарк как искусственные сообщества организмов.

Город как искусственный биоценоз.

**Цель раздела:**

1. Выявить и объяснить типы отношений между организмами;
2. Познакомить учащихся с определением «экосистемы», «биоценоз», «экологическая ниша», «пищевая пирамида»;
3. Разобрать правило экологической пирамиды;
4. Развить познавательный интерес и самостоятельность мышления учащихся;
5. Познакомить учащихся с водными и наземными экосистемами, естественными и искусственными;
6. Научить учащихся выявлять причины и источники загрязнения воды, почв, воздуха;
7. Вырабатывать умение учащихся работать с компьютерной программой «Заним. Экология».

**Результаты:**

1. Знание и понимание сущности взаимоотношений между организмами;
2. Умение выделять признаки приспособления организмов к совместному существованию в различных сообществах;
3. Усвоение причины смены биогеоценозов, роль человека в процессе сукцессий;
4. Усвоение знаний об экологических системах, включая экосистему озера Байкал.

#### **Раздел 4. Глобальная экология (12 часов)**

Понятие «биосфера». Границы жизни. Абиотические и биотические компоненты. Распределение жизни в биосфере. Круговорот веществ в природе.

Развитие цивилизации и возрастающее воздействие человека на биосферные процессы. «Земля – наш общий дом».

Роль биосферы в формировании условий жизни на Земле. Влияние человека на окружающую среду. Потребительское отношение к природе (корни и последствия проблемы).

Понятие «экологическая проблема». Глобальные экологические проблемы: демографическая, потепление климата, опустынивание, парниковый эффект, нарушение озонового слоя и т. д.

Современная экологическая ситуация в Российской Федерации.

Задачи государственной политики. Экологические программы в Российской Федерации и их реализация.

Экологические проблемы озера Байкал и пути их решения.

**Цель раздела:**

1. Познакомить учащихся с определением, составом и границами биосферы;
2. Рассмотреть в общих чертах круговорот вещества и энергии в биосфере;
3. Обозначить глобальные и локальные экологические проблемы;
4. Развить навыки самостоятельной работы, логичность рассуждений, творческие способности учащихся.

**Результаты:**

1. Усвоение сути и значения учения В. И. Вернадского о биосфере;
2. Осознание учащимися последствий антропогенного воздействия на биосферу;
3. Усвоение понятия «человек – это часть природы»;
4. Умение искать пути решения экологических проблем;
5. Усвоение учащимися понятия причастности каждого человека к изменениям в окружающей природной среде.

**Раздел 5. Охрана природы (10 часов)**

Пути предотвращения экологической катастрофы. Развитие и совершенствование экологически безопасных технологий.

Восстановление нарушенных экосистем как основа для сохранения регулирующей роли биосферы – фундамента жизни на Земле.

Альтернативные источники энергии. Устойчивое развитие.

Природоохранная деятельность человека. Формы охраны природы.

Природоохранное законодательство.

Государственное и общественное движения за экологическую безопасность.

Международное сотрудничество в области охраны природы (экология и мировое сообщество). Конференция в Киото – причины и последствия. Реализация положений киотского протокола.

Охраняемые территории Прибайкалья. Красная книга. Редкие и исчезающие растения и животные Иркутской области и Республики Бурятия.

Экологическое образование (цели, задачи, подходы, формы).

Экологическая культура. Экологическая этика. Экологическая эстетика.

**Цель раздела:**

1. Продемонстрировать пути предотвращения экологической катастрофы;
2. Показать систему охраны природы в Байкальском регионе;
3. Выявить причины исчезновения редких видов растений и животных;
4. Показать различные способы и пути охраны природы;
5. Дать понятие и объяснить суть рационального природопользования;
6. Объяснить, что бережное отношение к природе и охраны природы – долг каждого гражданина;
7. Познакомить учащихся с киотским соглашением.

**Результаты:**

1. Знания принципов и путей охраны природы;
2. Знание основ и сущности рационального природопользования;
3. Знания о роли в деле охраны природы и деятельности заповедников, национальных парков и других особоохраняемых природных территориях Российской Федерации и Байкальского региона;
4. Установка учащимся на интерес к изучению природы родного края и бережное отношение к окружающему миру;
5. Усвоить понятие «международное экологическое сообщество».

**Раздел 6. Состояние окружающей среды и здоровье человека (8 часов).**

Здоровый образ жизни. Факторы здоровья. Зависимость здоровья от состояния окружающей среды.

Медицинские проблемы здоровья. Краткая медико-экологическая характеристика ситуации и здоровья населения Иркутской области.

Экологическая безопасность как один из путей сохранения здоровья.

Экологичный дом. Экологичное производство.

Экологические катастрофы и их последствия (определение, классификация, статистика, динамика, прогнозы, хроника). Уроки для человечества.

**Цель раздела:**

1. Поддерживать интерес к предмету экология за счёт интереса каждого к проблемам своего здоровья;
2. Развивать интерес к предмету экология за счёт работы по теме «Прикладная экология»;
3. Знакомство с определением «здоровье», «здоровый образ жизни» и факторами, от которых они зависят;
4. Выделить и разъяснить основные медицинские аспекты экологических проблем;
5. Дать краткую медико-экологическую характеристику населения Иркутской области;
6. Разъяснение правил и принципов личной экологической безопасности с позиций сохранения здоровья;
7. Познакомить учащихся с понятием «экологические катастрофы», их статистикой и последствиями.

**Результаты:**

1. Осознание учащимися понятий о зависимости здоровья человека окружающей среды;
2. Установка на здоровый образ жизни как необходимую черту подрастающего поколения;
3. Профилактика вредных привычек (табакокурение, токсикомания, наркомания, употребление спиртных напитков);
4. Знание правило экологической безопасности – одного из путей сохранения здоровья.

**Итоговое занятие (2 часа)**

Зачет

#### **4. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ И КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ**

##### ***Учебная работа***

№ п/п	Виды занятий	Количество часов
1	Уроки теоретического обучения	34
2	Практические занятия проходят по программе «Занимательная экология».	17
3	Обобщающий семинар по рефератам, подготовленным обучающимися	2
	<b>Всего:</b>	<b>56</b>

##### ***Перечень практических занятий***

№ п/п	Наименование работ	Количество часов
1	Экологические факторы. Лимитирующие факторы. Закон минимума Либиха. Закон толерантности Шелфорда.	1
2	Популяция, биогеоценоз, экосистема, биосфера.	1
3	Цепи питания в экосистемах и их звеньях. Потоки энергии. Круговорот веществ в экосистемах. Динамика экосистем. Сукцессия.	1
4	Экосистема – океан.	1

5	Черты уникальности озера Байкал. Экосистема озера Байкал	1
6	Экосистемы – Лиственный лес, Джунгли.	1
7	Экосистемы – Тундра, Саванна, Пустыня.	1
8	Абиотические и биотические компоненты. Распределение жизни в биосфере. Круговорот веществ в природе.	1
9	«Земля – наш общий дом».	1
10	Влияние человека на окружающую среду. Потребительское отношение к природе.	1
11	Задачи государственной политики. Экологические программы в Российской Федерации и их реализация.	1
12	Экологические проблемы озера Байкал.	1
13	Охраняемые территории Байкальского региона. Красная книга. Редкие и исчезающие растения и животные Иркутской области.	2
14	Экологичный дом. Экологичное производство.	2
15	Экологические катастрофы.	1
16	Итоговое занятие – зачет	2
<b>Итого:</b>		<b>19</b>

## 5. Методическое обеспечение

### Литература для преподавателя:

1. Алексеев В.С., Груздева К.В., Муравьева А.Г., Гущина Э.В. Практикум по экологии: Учебное пособие.-М.: АО МДС, 1966.- 192с.
2. Атлас «Байкал». - М., 1993.-160 с.
3. Бигон М., Харпер Дж, Таунсенд К. Экология: особи, популяции, сообщества: в 2-х т. – М., 1989. – Т.1 – 667 с.; Т.2 – 477 с.
4. Вронский В.А. Экология:Словарь – справочник.- Ростов-на-Дону: Феникс, 1999. - 576 с.
5. Горшков В.Г. Физические и биологические основы устойчивости жизни.- М.. 1995. – 470 с.
6. Ермаков Л.К., Чернышева О.Н. Сборник задач и вопросов по экологии для 10-11 классов.- 2-е изд., стереотип.- Новосибирск: Книжица, 1998.- 64с.
7. Игольница Л.М. Сборник экологических заданий, деловых игр, лабораторный и полевой практикум. –Изд-во Иркутского университета, 1996.- 352 с.

8. Иметхенов А.Б. Памятники природы Байкала. – Новосибирск: Наука, 1991.
9. Криксунов Е.А., Пасечник В.В., Экология: 9 класс: Тематическое планирование. Пособие для учителя. М.: Дрофа, 1995. -80 с.
10. Новиков Ю.В. Экология, окружающая среда и человек: Учебное пособие для вузов.- М.: Агентство «ФАИР», 1998. -320 с.
11. Мамедов Н.М., Сураегина И.Т., Глазачев С.Н. Основы общей экологии. Федеральный учебник для старших классов общеобразовательной школы. – М.: «МДС», 1998.- 272 с.
12. Моисеев Н.Н. Человек и ноосфера.- М. 1990.- 352 с.
13. Наумов В.М. Организация внеурочного экологического образования школьников: Методические рекомендации в помощь учителю. Иркутск: П.Ф. «Улисс», 1995.- 48 с.
14. Одум Ю. Экология: в 2-х т.- М.: Мир, 1986. – Т.1- 328 с.; Т.2.- 372 с.
15. Протасов В.Ф., Молчанов А.В. Экология, здоровье и природопользование в России. – М.: Финансы и статистика, 1995.- 528с.
16. Реймерс Н.Ф. Экология: теория, законы, правила, принципы и гипотезы.- М., 1994. -367 с.
17. Розенбург Г.С., Рянский Ф.Н. Теоретическая и прикладная экология: учебное пособие.- Нижневартовск, 2005.-292 с.
18. Сонин В.Д. и др. Редкие животные Иркутской области. Наземные позвоночные.- Иркутск: Редакц. – Изд. центр ГП «Облиформпечать», 1993.- 256 с.
19. Сураегина И.Т., Сенкевич В.М. Как учить экологии: Кн. для учителя.- М: Просвещение, 1995. – 96 с.
20. Цыцктуева Л.А. Охрана вод в Байкальском регионе: Проблемы, походы, теория и практика.- Улан-Удэ: Изд-во БНЦ СО РАН, 2001.- 117 с.
21. Экология России. Хрестоматия. /Сост. Кузнецов В.Н. – М.: АО «МДС», 1996. – 320 с.
22. Экология. Юридический энциклопедический словарь. /Под ред. Проф. Боголюбова С.А. –М.: Изд-во НОРМА, 2000.- 446 с.

#### **Литература для обучающихся**

1. Алексеев С.В., Экология: Учебное пособие для учащихся 9 класса общеобразовательных учреждений различных видов.- СПб: СМИО Пресс, 1997. – 320 с.
2. Алексеев С.В., Груздева Н.В., Гущина Э.В. Экологический практикум школьника: Учебное пособие для учащихся – Самара: Учебная литература, 2005. - 304 с.
3. Галазий Г.И. Байкал в вопросах и ответах.- 3-е изд., испр. И доп. – М.: Мысль, 1988. – 283 с.
4. Ердаков Л.Н., Чубыкина Н.Л. Экология: Учебное пособие для учащихся 10-11 классов.- Новосибирск: Книжица, 1996. – 232 с.
5. Криксунов Е.А. и др. Экология: 9 класс: Учебник для общеобразовательных учеб. заведений. – М.: Дрофа, 1996. – 204 с.

6. Криксунов Е.А., Королев Ю.Б. Пасечник В.В. Экология: 9 класс: Рабочая тетрадь. – М.: Дрофа, 1996. – 96 с.
7. Миркин Б.М., Наумова Л.Г. Популярный экологический словарь. /Под. ред. Гилярова А.М. – М.: Устойчивый мир, 1999.- 304 с.
8. Основы экологии: Учеб. для 10 - 11 классов образовательных учреждений / Чернова Н.М., Галушин В.М., Константинов В.М. – 3-е изд., дораб. – М.: Дрофа, 1999. – 288 с.
9. Тупикин Е.И. «Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности (учебное пособие) Москва, 2001. – 384с.
10. Я познаю мир: Дет. Энцикл.: Экология /Авт. – сост. Чижевский А.Е. – М.: ООО «Издательство АСТ – ЛТД», Олимп, 1988. – 432 с.