

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




УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты
Л. М. Бунис
Приказ № 119/1 от
«28» августа 2020 года

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии: 16675 Повар
в государственном бюджетном профессиональном образовательном
учреждении Иркутской области «Профессиональное училище №58 р.п.
Юрты»

Профессия по ОК 016 – 94:	16675	Повар
Квалификация:	2 разряд, 3 разряд	

Срок обучения: 1 год 10 месяцев

р.п. Юрты,
2020 год

Согласовано
Заместитель директора по УПР
 О.В. Савицкая

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта (квалификационной характеристики) по профессии ОК 016 – 94: 16675 Повар

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы. Общие положения.
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения.
 - 1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы.
 - 1.3. Требования к абитуриенту.
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения.
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.
 - 2.2. Виды деятельности и компетенции.
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:
 - 3.1. Учебный план.
 - 3.1.1. Пояснительная записка к учебному плану.
 - 3.1.2. Календарный учебный график.
 - 3.1.3. Сводные данные по бюджету времени.
 - 3.2. Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла.
 - 3.3. Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла.
 - 3.4. Рабочие программы профессионального цикла, учебной и производственной практик.
4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы.
 - 4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.
 - 4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья.
5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
 - 5.1. Кадровое обеспечение
 - 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение
 - 5.3. Материально-техническое обеспечение.
 - 5.4. Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.
 - 5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Общие положения

Основная характеристика программы.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе профессиональной характеристики по профессии ОК 016-94: 16675 Повар, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

- В состав комплекта входит:
 - титульный лист;
 - пояснительная записка;
 - квалификационная характеристика;
 - федеральный компонент содержания профессионального образования (специальный блок);
 - распределение консультаций по предметам и курсам;
 - рабочий учебный план;
 - рабочие программы теоретических курсов: общепрофессионального курса и специального курсов;
 - рабочая программа производственного обучения.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных Единым тарифно-квалификационным справочником (ЕКТС). Для данной профессии установлен начальный разряд 2. Обучающим успешно осваивающим программу, присваивается 3 разряд после защиты выпускной письменной экзаменационной работы.

Адаптированная образовательная программа ежегодно пересматривается, при необходимости обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, контрольно-оценочных средств, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и переутверждается.

Основными пользователями являются:

- Û преподаватели, сотрудники ГБПОУ ИО «ПУ № 58 р.п. Юрты»;
- Û обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья по профессии Повар;
- Û администрация и коллективные органы управления ГБПОУ ИО «ПУ № 58 р.п. Юрты»;
- Û абитуриенты и их родители (лица, заменяющие их);
- Û работодатели.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения составляют:

- Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
- Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 - 2025 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 1297;
- Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2018 - 2025 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. № 1642 (с изменениями и дополнениями от: 22 февраля, 30 марта, 26 апреля, 11 сентября, 4 октября 2018 г., 22 января, 29 марта 2019 г.);
- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н);
- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2;
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (с изменениями и дополнениями);
- Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты» (утвержден приказом Министерства образования Иркутской области от 22.04.2015 г. № 347-мр).

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе

оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281), Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 « 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06- 830 вн).

Используемые термины, определения и сокращения

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения - программа подготовки рабочих, адаптированная для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптационная дисциплина - это элемент адаптированной образовательной программы профессионального обучения, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Специальные условия для получения образования - условия обучения, воспитания и развития обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы

Срок освоения программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар 1 год 10 месяцев при очной форме подготовки.

На освоение образовательной программы отводится **2310** учебных часов.

При условии удовлетворительного освоения образовательной

программы профессионального обучения обучающемуся будет присвоена квалификация Повар 2 разряда, при условии успешного освоения образовательной программы профессионального обучения обучающемуся будет присвоена квалификация Повар 3 разряда.

1.3. Требования к абитуриенту

На обучение по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар поступают лица, окончившие специальные (коррекционные) образовательные учреждения I-VIII вида.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Срок обучения до двух лет с учетом специфики рынка труда и особенностей профессиональной подготовки данной категории обучаемых, а также условиями трудоустройства несовершеннолетних граждан.

Согласно санитарно-гигиеническим нормам, предусмотренным для данного контингента обучающихся, недельная нагрузка составляет 30 часов (без факультативных предметов) при пятидневной рабочей неделе.

Обучение подразделяется на два вида: обязательное обучение и факультативное обучение. В обязательное обучение входит общеобразовательная подготовка, профессиональная подготовка.

Для реабилитации обучающихся по общеобразовательным предметам, их социальной адаптации включены предметы: основы правоведения, этика и психология общения, основы безопасности жизнедеятельности и физическая культура.

Рабочим учебным планом предусмотрены факультативные предметы:

«Основы сервировки стола» - работа факультатива направлена на приобретение обучающимися навыков оформления столов для ежедневного принятия пищи, праздников, правильное использование приборов и посуды.

Факультативные занятия «Основы экологии» включают в себя разделы: экология окружающей среды, экология на кухне, экологическая посуда, экологические продукты, что необходимо знать каждому квалифицированному повару.

Перечень факультативных предметов может ежегодно изменяться образовательным учреждением и утверждаться директором. Факультативные

занятия являются не только свободно выбираемыми, но и свободно посещаемыми обучающимися.

В тематические планы изучаемых предметов могут вноситься изменения и дополнения с учетом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом.

Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять при условии, что программы будут выполнены полностью. Изменения по содержанию и общему количеству часов рассматриваются методическим советом профессионального училища и утверждаются его председателем.

Исходя из особенностей психического развития и индивидуальных возможностей данной категории обучающихся, рабочие программы сориентированы на социальную реабилитацию подростков и подготовку их к самостоятельной трудовой деятельности.

При изучении учебного материала по предметам теоретического и производственного обучения учитываются следующие факторы: доступность учебного материала для данной категории обучающихся, дидактическая коррекционная значимость изучаемых предметов. Учёт этих факторов выражается в том, что составленные программы по предметам направлены на развитие у учащихся обобщенных трудовых умений и на сознательное овладение приемами труда.

Для изучения нового материала применяются различные методы: рассказ, беседа, экскурсия и т.д. Производственное обучение включает в себя изучение технологических и комплексных тем. Изучение технологических тем знакомит обучающихся с определенной частью какого-либо целостного технологического цикла. Цель изучения таких тем состоит в ознакомлении учащихся с новыми приемами работы, повторением соответствующих теоретических сведений. При изучении комплексных тем обучающиеся знакомятся с каким-либо полным технологическим циклом.

В целях преодоления отставаний в учебе проводятся групповые, индивидуальные консультации (коррекционные занятия).

Организация образовательного процесса для данной категории обучающихся строится с учетом психологических особенностей каждого обучающегося на принципах индивидуализации и дифференциации. Специальный педагогический подход позволит обучающимся овладеть учебным материалом на уровне достаточном для самостоятельной профессиональной деятельности в сфере производительного труда и социальной адаптации.

В процессе обучения особое внимание обращается на необходимость усвоения и выполнения требований безопасности труда.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

По завершению обучения, обучающиеся должны самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой.

Профессиональная подготовка обучающихся завершается сдачей квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится в соответствии с «Положением об итоговой аттестации выпускников начального профессионального образования» утвержденного приказом Министерства образования от 01.11.1995 г. № 563, при этом квалификационная (пробная) работа проводится за счет времени, отведенного на производственное обучение. Если аттестуемый на начальный разряд при всех видах обучения показывает знания и производственные умения выше установленных квалификационной характеристикой, ему присваивается квалификация на разряд выше.

При успешной сдаче экзаменов, обучающимся выдается свидетельство установленного образца.

Основаниями для разработки комплектов учебной документации по профессии «Повар» послужили:

- необходимость расширения регионального перечня профессий для профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья;

- отсутствие разработанной и утверждённой на уровне региона учебной документации, учитывающей особенности данной категории обучающихся;

- необходимость адаптации содержания примерной программы профессиональной подготовки к данной категории обучающихся: увеличено количество часов на изучение отдельных тем, предусмотрены дополнительные домашние и самостоятельные работы, лабораторные, практические занятия, программы обучения в учебных мастерских и на производстве соответствуют требованиям ко 2-ому квалификационному разряду;

- необходимость компенсации пробелов в личностном развитии и обеспечении предпосылок для социальной и профессиональной адаптации обучающихся.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

2.1. Профессиональная характеристика

Профессия по ОК 016-94: Повар 16675

Квалификация: 2 разряд, повар

Характеристика работ: вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий

Повар 2-го разряда **должен знать:**

- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;

- правила нарезки хлеба;

- сроки и условия хранения очищенных овощей;

- устройство, правила регулировки и эксплуатации хлебрезательных машин разных марок;
- безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Повар 2-го разряда должен уметь:

- выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;
- перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;
- мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки;
- нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень;
- размораживать рыбу, мясо, птицу, производить разделку, потрошение рыбы, птицы, дичи, сельди, кильки, обработку субпродуктов.

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ СОДЕРЖАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

№ п/п	Учебные элементы и уровни их усвоения
1	СПЕЦИАЛЬНЫЙ БЛОК
1.1	ПМ.01 Кулинария
1.1.1	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов (2) Технологический процесс. Сырье. Полуфабрикаты. Готовая продукция. Правила обработки овощей последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка грибов: последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.
1.1.2	Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря (2): технологический процесс, основные виды нарезки. Полуфабрикаты (2): ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса (2): рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее.
1.1.3.	Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы (2): технологический процесс, последовательность операций Полуфабрикаты (2): ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса (2): рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Рубленая масса (2):

	рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Обработка мясных субпродуктов (2).
1.1.4.	Тепловая кулинарная обработка продуктов (2) Назначение, варка и ее разновидности, жарка и ее разновидности, комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки, влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.
1.1.5.	Супы (2) Значение в питании, классификация, технология приготовления бульонов и их разновидности, рецептуры, технология приготовления супов, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
1.1.6.	Соусы (2) Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
1.1.7.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2) Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
1.1.8.	Блюда и гарниры из овощей (2) Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
1.1.9.	Рыбные блюда (2) Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения
1.1.10.	Мясные блюда (2) Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
1.1.11.	Блюда из яиц и творога (2) Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
1.1.12.	Холодные блюда и закуски (2) Значение в питании, санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
1.1.13.	Сладкие блюда (2) Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

1.1.14.	Блюда лечебного питания Характеристика диет. Особенности приготовления диетических блюд (2), порядок хранения и отпуска блюд.
---------	--

2.2. Область и объекты профессиональной деятельности

Профессия по ОК 016-94: Повар 16675

Квалификация: 3 разряд, повар

Характеристика работ: изготовление блюд и кулинарных изделий

Область профессиональной деятельности выпускников:

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.3. Виды деятельности и компетенции:

2.3.1. Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.

2.3.2. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

2.3.3. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.

2.3.4. Приготовление супов и соусов

2.3.5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

2.3.6. Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:

3.1. Учебный план

3.1.1. Пояснительная записка к учебному плану

Учебный план представляет собой документ, который определяет качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

- виды учебных занятий;
- распределение форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

Нормативный срок обучения - 1 год 10 месяцев; продолжительность освоения образовательной программы – 95 недель, из них 67 недель отводится на обучение по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, прохождение учебной практики; 10 недель - на производственную практику, 1 неделя – на итоговую аттестацию; общая продолжительность каникул составляет 13 недель, 2 недели учитывают выпадающие праздничные дни.

Учебный план предназначен для лиц, не имеющих основного общего образования, с ограниченными возможностями здоровья. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки составляет 30 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной учебной работы по освоению адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар».

Организация учебного процесса - пятидневная рабочая неделя. Продолжительность занятия – 45 минут. Перерывы между занятиями – 10 минут. После 4 урока установлен удлиненный перерыв для питания – 60 минут. Учебный год в училище начинается 1 сентября, состоит из 2 семестров.

Адаптированная образовательная программа предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
 - общепрофессионального;
 - профессионального
- и разделов:
- учебная практика;
 - производственная практика;
 - промежуточная аттестация;
 - государственная итоговая аттестация.

В общеобразовательный цикл включены учебные дисциплины:

Основы правоведения

Этика и психология общения

Основы безопасности жизнедеятельности

Физическая культура

Содержание общеобразовательных и общепрофессиональных циклов адаптировано к уровню интеллектуального развития и базовой подготовки обучающихся. Проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся осуществляется с учетом ограничений их здоровья и развития каждого обучающегося.

Работа с учебной литературой в связи с невысокой скоростью чтения частично заменяется разработанными преподавателями адаптированными

информационными материалами в комплекте с опорными конспектами, схемами деятельности, карточками-заданиями, наглядным материалом (рисунки, образцы и т.д.).

Текущая аттестация обучающихся оценивается на основе 5 – бальной системы отметок: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», «2» - «неудовлетворительно». Исходя из особенностей развития обучающихся оценка «2» не используется для мотивации обучающихся. Текущий контроль успеваемости проводится в форме тестирования, собеседования, выполнение контрольных и практических работ.

Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплинам адаптационного цикла – контрольная работа.

Форма проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам и дисциплинам профессионального цикла – контрольная работа, экзамен. Уровень знаний обучающихся оценивается в баллах: "5" - отлично; "4" - хорошо; "3" - удовлетворительно; "2" - неудовлетворительно. В критерии оценки уровня подготовки обучающихся входят: уровень освоения учебного материала, предусмотренного учебной программой дисциплины; умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач; обоснованность, четкость, краткость изложения ответа и ответов на дополнительные вопросы. Консультации проводятся во внеурочное время в групповой форме. Часы для проведения консультаций распределяются в первую очередь на учебные дисциплины и профессиональные модули, по которым предполагается проведение промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. При реализации программы предусматривается учебная и производственная практика. Учебная практика проводится на 1 - 2 курсах рассредоточено в течение всего периода обучения. Производственная практика проводится концентрированно на 2 курсе в течение 10 недель.

Учебная практика проводится на базе образовательного учреждения.

Производственная практика проводится в организациях – партнерах, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Утверждаю
Директору ГБПОУ ПУ №58
Л.М. Бунис
« 5 » июня 2020 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ (для лиц с ОВЗ)

по профессии: 16675 Повар

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 1 год 10 месяцев



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

адаптированной образовательной программы
 профессионального обучения

Профессия по ОК 016 – 94: Повар 16675
 Квалификация: 2, 3 разряд
 Срок обучения 1 год 10 месяцев

3.1.2. Календарный учебный график

курс	сентябрь					октябрь					ноябрь					декабрь					январь		февраль							март					апрель					май					июнь				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23								
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т			
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Э			

Условные обозначения: Т – теоретическое обучение; П – производственное обучение; Э – экзамены; Р – производственная практика; К – каникулы.

3.1.3. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

Курсы	Теоретическое обучение	Экзамены	Производственное обучение	Производственная практика	Праздничные недели	Каникулы	Всего
I	39	-	40	-	1	11	52
II	28	2	28	10	1	2	43
Всего:	67	2	68	10	2	13	95

3.1. План учебного процесса

Количество часов в неделю: 30 час

№ п/п	Циклы, курсы, учебные дисциплины	Формы промежуточной аттестации	Экзамены по курсам	Лаб. практические работы	Общие количество часов	1 курс				2 курс					
						Полугодия				Полугодия					
						1	2		Всего часов	1	2				Всего часов
						17 н	22 н	1н		17 н	11н	1 н	10 н	1 н	
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	А. ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ			170	2318				1178						1140
1	ОБД.00 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			120	229				112						117
1.1.1.	ОБД.01 Основы правоведения	3		4	22						2				22
1.1.2.	ОБД.02 Этика и психология общения	3		6	34	2			34						
1.1.3.	ОБД.03 Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ		10	39					1	2				39
1.1.4.	ОБД.04 Физическая культура	3		100	134	2	2		78	2	2				56
2	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			50	2089				1066						1023
2.1.	ОПД.00 Общепрофессиональный цикл			18	95				56						39
2.1.1.	ОПД.01 Экономика отрасли и предприятия	3		4	22						2				22
2.2.1.	ОПД.02 Оборудование предприятий общественного питания		Э(2)	14	56	1	1		39	1					17
2.2.2.	ОПД.03 Основы физиологии, санитарии и гигиены	ДЗ			17	1			17						
2.2.	ПП.00 Профессиональный курс			32	1994				1010						1001
2.2.3.	ПМ.01 Кулинария		Э(2)	32	146	2	1		56	4	2				90
2.2.4.	УП.01 Учебная практика	3			1368	18	24	30	864	18	18				504
2.2.5.	ПП.01 Производственная практика	3			300								30		300
	Групповые и индивидуальные				180	4	2		90	4	2				90

	консультации													
	Итого количество часов на обязательное обучение				2318	30	30	30	1178	30	30		30	1140
	Экзамен				12							12		12*
	Квалификационные экзамены				12								12	12*
	Б. ФАКУЛЬТАТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (до 2 часов в неделю)				134	2	2		78	2	2			56
	Сервировка стола	3			78	2	2		78					
	Основы экологии	3			56					2	2			56
	Итого: А+Б				2476	32	32	30	1256	30			30	1220
	Итоговая аттестация в форме выпускной квалификационной работы для обучающихся 3 разряда; в виде квалификационного экзамена для обучающихся 2 разряда													

* - экзамены

Согласовано:

Зам. директора по УПР _____



О.В. Савицкая

Распределение консультаций по предметам и курсам

№ п/п	Предмет	Курс (в часах)	
		I	II
1.	Основы правоведения		10
2.	Этика и психология общения	10	
3.	Основы безопасности жизнедеятельности		
4.	Физическая культура		
5.	Экономика отрасли и предприятия		10
6.	Оборудование предприятий общественного питания	20	20
7.	Основы физиологии, санитарии и гигиены	10	
8.	Кулинария	50	50
	Всего:	90	90

Всего за курс обучения - 180 часов

3.2. Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)

3.3. Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла (ПРИЛОЖЕНИЕ 2)

3.4. Рабочие программы профессионального цикла, учебной и производственной практик (ПРИЛОЖЕНИЕ 3)

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений, обучающихся разработаны формы и процедуры входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья.

Входной контроль разработан с учётом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся и проводится в различных формах (устно, письменно и тестирование как на бумаге, так и на компьютере). Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в процессе проведения учебных занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин, а также после прохождения учебной практики в составе профессионального модуля. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме контрольных работ за счет учебного времени, отведенного на изучение данной дисциплины, в форме экзаменов по графикам в недели промежуточной аттестации, утвержденным директором училища. При проведении промежуточной аттестации учитываются индивидуальные психофизические особенности обучающихся.

Формы проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья

Итоговая аттестация проходит в течение одной недели во 2 семестре 2 курса, после прохождения производственной практики. Итоговая аттестация включает выполнение выпускной квалификационной работы в виде практического квалификационного экзамена, а для хорошо освоивших

программу обучающихся в виде выпускной письменной и выпускной практической квалификационной работы. Для проведения итоговой аттестации в училище разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также требования к процедуре ее защиты, с учетом особенностей ее проведения для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Процедура защиты выпускной квалификационной работы для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

По завершению обучения выдается свидетельство о профессиональном обучении по профессии Повар.

Оценивание проводится в ходе:

- текущего контроля знаний;
- промежуточной аттестации;
- государственной итоговой аттестации.

Порядок и условия оценивания определяются училищем самостоятельно.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные адаптированной образовательной программой профессионального обучения по профессии 16675 Повар и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания по теоретическому и практическому этапам обучения, предусмотренные учебным планом.

Оценка качества выполненных практических работ осуществляется комиссией, состав которой формируется из числа преподавателей и мастеров образовательного учреждения по профилю профессии и внешних экспертов (представителей от работодателей).

Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний аттестационной комиссии.

5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее и высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и учебной практики. Ведущий кадровый состав, работающий по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии Повар, имеет курсы повышения квалификации по направлениям работы с лицами с ограниченными возможностями здоровья. Педагогические работники, реализующие адаптированную образовательную программу профессионального обучения по профессии Повар, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного

процесса. К реализации программы привлекаются социальный педагог.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар обеспечивается учебно-методической документацией и учебными изданиями по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям адаптированной образовательной программы.

По адаптированной образовательной программе имеется соответствующая нормативная документация, рабочие программы по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям данной профессии.

Реализация адаптированной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню учебных дисциплин адаптированной образовательной программы.

Обучающимся данной образовательной программы обеспечена возможность свободного доступа к информационным ресурсам: библиотечному фонду, интернет ресурсам. Обеспеченность обучающихся учебной литературой соответствует нормативу – 1 экз. на одного обучающегося, в том числе электронными изданиями.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Училище для реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии Повар располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Все учебные кабинеты соответствуют действующим санитарно-эпидемиологическим и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя: лекционные аудитории (оборудованные интерактивной доской, видеопроекторным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном), помещения для проведения практических занятий (оборудованные учебной мебелью), библиотеку (имеющую рабочие места для обучающихся), компьютерный класс, оснащенный компьютерами с доступом к сети Интернет.

Имеются все необходимые учебные кабинеты и лаборатории, которые оснащены современной компьютерной техникой, учебными и наглядными пособиями по профессии.

№	Наименование
1	Кабинеты: Технологии кулинарного производства Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
2	Лаборатории: технического оснащения и организации рабочего места микробиологии, санитарии и гигиены
3	Учебный кулинарный цех.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; спортивный зал.

Для обеспечения образовательного процесса обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены требования к доступной среде:

- организация безбарьерной среды (пандус, поручни, кнопка вызова, волонтеры или дежурный для доступности перемещения внутри здания)
- программные средства специального назначения (версия для слабовидящих).

На базе училища работает, тренажерный и гимнастический зал, которые помогают поддерживать психологическое и физическое здоровье обучающихся.

5.4. Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии Повар. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально – практическую подготовку обучающихся. В адаптированной образовательной программе реализуются учебная и производственная практики. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Учебная практика по учебному плану предусмотрена 3 дня в неделю, чередуясь с теоретическим обучением. При проведении занятий учебной практики также предусмотрена частая смена видов деятельности обучающимися. Перед началом занятий мастер п/о обязательно проводит организационный момент, выявляя физическое и психическое состояние обучающихся. В минуты отдыха с такими обучающимися работает классный руководитель или социальный педагог. Возможно выполнение упражнений на релаксацию, проведение тренингов, просмотр видеороликов, дискуссии.

По итогам прохождения производственной практики предусмотрены следующие формы отчетности:

- аттестационный лист;
- дневник производственной практики;
- производственная характеристика.

5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

В ГБПОУ ИО «ПУ № 58 р.п. Юрты» сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению образовательной программы соответствующего направления подготовки. Успешная самореализация личности в период обучения и после его

окончания, ее социализация в обществе, активная адаптация на рынке труда, формирование нравственных отношений к миру - важнейшие задачи учебно-воспитательного процесса.

В целях создания благоприятных социальных условий для наиболее полной самореализации обучающихся, максимальной удовлетворенности учебной работой, в техникуме ведется активная работа по оказанию социальной защиты и поддержки участников образовательного процесса, обеспечению социальных гарантий и развитию экономических стимулов.

Основная цель воспитательной деятельности училища - формирование воспитательной системы, способствующей развитию активной, социально ответственной, всесторонне развитой личности, способной к духовному и физическому саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации, выполнению гражданского и профессионального долга, ориентированной на нравственные идеалы.

В училище созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, активной жизненной позиции, гражданского самосознания, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера.

Основной сферой подготовки практико-ориентированного выпускника является образовательная среда. Ведущая роль в воспитании принадлежит педагогическому составу преподавателей и мастеров производственного обучения. Нравственный облик обучающихся, их мировоззрение формируются всем ходом учебного процесса и всеми, кто к этому процессу причастен.

Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательной программы, и программы целенаправленного воспитания во внеучебное время. При этом вовлечение обучающихся/слушателей в творческую деятельность, органически связанную с их профессиональным становлением, т.е. в проектную, практическую работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр воспитательных задач.

Внеучебная деятельность есть неотъемлемая часть воспитательной работы в училище, столь же приоритетная, как и учебная. Воспитательная работа реализуется как на внутреннем, так и на внешнем уровне. Управление изнутри воспитательной системы училища направлено на организацию совместной деятельности и общения обучающихся и других субъектов воспитательной деятельности, корректировку возникающих отношений в подростковой среде. Осуществляется управление через включение всех обучающихся в коллективные творческие дела. Они направлены на пользу училища и окружающей его среды, через создание воспитывающих ситуаций, охватывающих тех обучающихся, отношения которых вызывают тревогу, и имеющих целью гуманизацию этих отношений и коррекцию их познавательного, эмоционально-мотивационного и поведенческого компонентов.

Воспитательная работа осуществляется по следующим направлениям:

- гражданско-патриотическое воспитание;
- профилактика правонарушений и преступлений, а также случаев суицида;
- правовое воспитание;
- трудовое и профессиональное воспитание;
- развитие студенческого самоуправления;
- физическое воспитание, пропаганда здорового образа жизни;
- духовно нравственное и эстетическое воспитание;
- экологическое воспитание

Для организации внеучебной работы за каждой группой закрепляются классные руководители.

С первых дней учебы в ГБПОУ ИО «ПУ № 58 р.п. Юрты» для обучающихся работают спортивные секции: баскетбол, волейбол, футбол, теннис.

Одним из основных направлений работы училища является формирование навыков здорового образа жизни. Получить первую медицинскую помощь, пройти медицинское обследование, вакцинацию против инфекционных заболеваний могут все обучающиеся. В училище проходит пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся и населения: по профилактике и борьбе со СПИДом, инфекционными заболеваниями: информационное просвещение, участие в профилактических беседах, акциях «Антиспид», «День без табака», «Нет наркотикам», «Меняю сигарету на конфету», выпуск стенгазет «Спорт против наркотиков», конкурс плакатов «Мы против алкоголя», просмотр тематических фильмов, подготовка и демонстрация презентаций.

Администрация и педагогический коллектив училища различными формами и методами создают условия для становления социально успешной личности, способной к адекватному и ответственному выбору форм организации собственной жизни и деятельности на основе осознанного права.

Обучающиеся училища систематически и активно принимают участие в спортивных соревнованиях разного уровня.

Главное в работе администрации училища по управлению воспитательным процессом - ориентация на развитие личности, индивидуальную работу с обучающимися. В работе с молодежью стали больше учитываться традиции учебного заведения, активизирована ориентировка на общечеловеческие и гражданские ценности.

Несмотря на требующие специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья, данные обучающиеся вовлечены в общую образовательную систему, которая построена в училище. Это и учебный процесс, и конкурсы профессионального мастерства, внеурочные мероприятия, организация жизнедеятельности в общежитии.

Обучение в совместной образовательной среде лиц с ОВЗ и лиц без ограничения по здоровью, посредством обеспечения лицам с ОВЗ специальных условий обучения/воспитания и социальной адаптации, не снижающих в целом уровень образования для лиц, не имеющих ограничений по здоровью - это основные направления деятельности коллектива.

В училище создан ряд условий для социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья: к средовым условиям относятся элементы безбарьерной среды, наличие компьютеров, облегчающих коммуникацию и т.п.

Так же к организационным условиям относится вся система сопровождения, которая способствует реализации указанных условий, включая составление расписания занятий и коррекционных мероприятий с учетом особенностей обучающегося, в том числе и специфики его характеристик деятельности (темпа, работоспособности, продуктивности деятельности и т.п.). Обучение лиц с ОВЗ проходит в отдельных группах, но среда для них социализирована.

На уроках используются игровые технологии, технологии проблемного обучения, информационно-коммуникативные технологии, здоровье сберегающие технологии. Для лиц с ОВЗ характерна частая смена видов деятельности в течение одного урока. Преподаватели внедряют в учебный процесс творческую и игровую деятельность. Уроки построены так, чтобы сочетались слуховое, визуальное и творческое восприятие. Физические минутки проводятся несколько раз за одно занятие. Текущий контроль успеваемости осуществляется педагогом посредством выполнения индивидуальных, творческих работ и домашних заданий. Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, на персональном компьютере, в форме тестирования).

Училище организует внеучебную деятельность обучающихся с учетом наличия лиц с ОВЗ, вовлекая и организуя их участие в культурно - досуговых, интеллектуальных, развлекательных, спортивных мероприятиях, в студенческом самоуправлении и др.

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

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ ЦУ № 58 р.п. Юрты

 Л. М. Бунис

 2020 год

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБД.01 ОСНОВЫ ПРАВОВЕДЕНИЯ**

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 № 4
«23» июня 2020 г.
Савченко /Н. А. Савченко

Согласовано
Заместитель директора по УПР
Савицкая О.В. Савицкая

Автор: Стаброва М.Ю., преподаватель общеобразовательного цикла ГБПОУ
ПУ № 58 р.п. Юрты

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы правоведения» 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	5
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБД.01 Основы правоведения

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 Основы правоведения

Обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен:

уметь:

- использовать свои права адекватно законодательству;
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;

знать:

- основы гражданского и семейного законодательства;
- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда несовершеннолетних;
- основы уголовной и административной ответственности.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

всего теоретического обучения – 22 часа,

в том числе:

лабораторно-практических работ – 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. 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)					
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	22				22
в том числе:					
практические занятия	4				4
контрольные работы	1				1
Самостоятельная работа обучающегося (не входит в общее количество часов)	4				4
Промежуточная аттестация в форме зачета					3

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБД.01 Основы правоповедения

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
2 курс 2семестр – 22 часа (в т.ч. практические – 4 часов)					
Тема 1. Конституция Российской Федерации	Содержание учебного материала		3	<i>Знание особенностей Конституции Российской Федерации 1993 года, изменений, внесенных в Конституции в 2020 году, системы органов государственной власти, знание прав и свобод человека и гражданина.</i>	1
	1-2	Конституция Российской Федерации 1993 года. Российская Федерация – демократическое, федеративное, суверенное, гражданское, социальное государство. Изменения в Конституции РФ 1 июля 2020 года Федеративное устройство Российской Федерации. Виды субъектов Российской Федерации. Права и свободы человека и гражданина Российской Федерации: личные, политические, социально-экономические. Обязанности граждан Российской Федерации. Органы государственной власти Российской Федерации. Президент Российской Федерации – глава государства. Законодательный орган Российской Федерации – Федеральное Собрание: Совет Федерации и Государственная Дума. Правительство Российской Федерации – высший исполнительный орган государственной власти. Судебная система Российской Федерации.	2		
	3	Практическая работа №1. Ознакомление с основными статьями Конституции РФ	1		
	Самостоятельная работа обучающегося Подготовка доклада на тему "Правовое государство"		2		
Тема 2. Семейное право	Содержание учебного материала		5	<i>Умение давать характеристику понятиям: «семья», «брак», «супруги», «опека», «попечительство», «усыновление».</i>	2
	4	Семейный кодекс РФ. Понятие семьи. Брак, условия его заключения. Прекращение брака.	1		
	5-6	Права и обязанности супругов. Права и обязанности родителей. Права детей в семье	2		
	7	Алиментные обязательства членов семьи. Опека. Попечительство. Усыновление.	1		
	8	Практическая работа №2. Ознакомление с основными статьями Семейного кодекса	1		
	Самостоятельная работа обучающегося Сочинение «Семья и брак – что для меня это значит»		1		

Тема 3. Трудовое право	Содержание учебного материала		7	<i>Представление о трудовом праве и Трудовом кодексе, о рабочем времени и времени отдыха, о правовом регулировании труда несовершеннолетних. Умение давать определение понятиям: «работник», «работодатель», «трудовой договор», «испытательный срок», «рабочее время».</i>	
	9-10	Трудовой кодекс РФ. Понятия работник и работодатель. Права и обязанности работника и работодателя	2		2
	11-12	Трудовой договор. Условия и срок трудового договора. Документы для заключения трудового договора. Испытательный срок	2		2
	13-14	Рабочее время. Виды отдыха. Правовое регулирование труда работников в возрасте до 18 лет	2		2
	15	Практическая работа №3. Ознакомление с основными статьями Трудового кодекса РФ	1		2
Тема 4. Уголовная и административная ответственность несовершеннолетних	Содержание учебного материала		7	<i>Умение разъяснять понятия: «Уголовный кодекс», «Кодекс об административных правонарушениях», «преступление»; значение уголовной и административной ответственности в общественной жизни.</i>	
	16	Уголовный кодекс и Кодекс об административных нарушениях РФ	1		2
	17-18	Понятие и состав преступления. Особенности уголовной ответственности и наказания несовершеннолетних. Судимость. Амнистия. Уголовное осуждение. Помилование	2		2
	19-20	Понятие и состав административного правонарушения. Административная ответственность и виды наказаний несовершеннолетних	2		2
	21	Практическая работа №4. Ознакомление с основными статьями уголовной и административной ответственности несовершеннолетних	1		2
	22	Зачет	1		
	Самостоятельная работа обучающегося Подготовка доклада на тему «Уголовная ответственность»		1		
Всего			22		

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 Экономика.

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

Инструктивно-нормативная документация: требования к содержанию и уровню подготовки студентов по дисциплине, инструкция по охране труда и противопожарной безопасности.

Учебно-программная документация: рабочая программа учебной дисциплины, календарно-тематический план.

Методические материалы: методические рекомендации для подготовки к практическим занятиям, контрольно-измерительные материалы, а также электронные образовательные ресурсы (ЭОР) нового поколения.

Технические средства обучения: компьютерное и мультимедийное оборудование, видео- и аудиовизуальные средства обучения.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Шкатулла В.И., Основы права, учебное пособие для учащихся нач. проф. образования/ В.И.Шкатулла. – М.: издательский центр «Академия», 2002.- 224 с.
2. Никитин А.Ф. Основы государства и права. 10-11 кл.: Пособие для общеобразоват. Учеб. Заведений. – 3-е изд., доп. – М.: Дрофа, 2001. – 416с.
3. Яковлев А.И. Основы правоведения, учебник для учащихся нач. проф. образования/ А.И.Яковлев – М.: Издательский центр «Академия», 2003.- 272с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Итоговая аттестация освоения обучающимися дисциплины «Основы правоведения» **не предусмотрена.**

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</i></p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- основы гражданского и семейного законодательства;- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда несовершеннолетних;- основы уголовной и административной ответственности. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- использовать свои права адекватно законодательству;- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;	<p><i>Оценка за:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- устный опрос;- активность на занятиях (экспертное суждение, дополнения к ответам сокурсников и т.п.);- решение ситуационных задач;- анализ проблемных ситуаций <ul style="list-style-type: none">- выполнение практических заданий и тренинговых упражнений;- качество выполнения самостоятельной работы;- освоенные умения в ходе выполнения практических работ;- Итоговая контрольная работа с использованием контрольных материалов в виде набора тестовых заданий

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

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

Л. М. Бунис

24 июня 2020 год



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБД.02 ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

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 № 4
«23» июне 2020 г.
Савч /Н. А. Савченко

Согласовано
Заместитель директора по УПР
Савицкая О.В. Савицкая

Автор: Стаброва М.Ю., преподаватель ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

Рабочая программа учебной дисциплины «Этика и психология общения» 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	5
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБД.02 Этика и психология общения

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

Обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен:

уметь:

адекватно вести себя в обществе;

управлять своим поведением;

правильно общаться с ребятами и взрослыми;

производить сознательную оценку своих и чужих поступков;

знать:

правила взаимоотношений между людьми;

толкование таких нравственных понятий как справедливость, совесть, долг, ответственность;

основные речевые формы культурного общения;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

всего теоретического обучения – 34 часа,

в том числе:

лабораторно-практических работ – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. 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)					
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34	34			
в том числе:					
практические занятия	6	6			
контрольные работы	3	3			
Самостоятельная работа обучающегося (не входит в общее количество часов)	3	3			
Промежуточная аттестация в форме зачета		3			

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБД.02 ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

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
1 курс 1 семестр – 34 часа (в т.ч. практические – 6 часов)					
Тема 1. Введение	Содержание учебного материала		2	<i>Знание особенностей культуры, искусства, роли искусства в жизни современного человека. Умение давать определение понятиям: «эстетический вкус», «эстетические требования».</i>	1
	1-2	Задачи предмета «Этика и психология общения». Общее понятие о культуре и ее роли в обществе. Понятия: эстетический вкус, эстетические требования к моде и стилю современного человека, о роли искусства в повышении общей культуры человека.	2		
	Самостоятельная работа обучающегося Опережающий конспект «Психологическая структура личности»		1		
Тема 2. Психология общения	Содержание учебного материала		16	<i>Умение давать характеристику понятиям: «психологические процессы», «психические свойства», «психические состояния», «темперамент», «характер», «мировоззрение». «коммуникация».</i>	2
	3-4	Основные сведения о психологических процессах (ощущение, воображение, представление, мышление, эмоции, чувства, воля); о психических свойствах (темперамент, характер); о психических состояниях человека (бодрость, усталость, удовлетворенность, активность).	2		
	5-6	Психологическая структура личности. Процесс формирования личности. Понятие индивидуальность, индивид, личность. Возрастные изменения личности. Влияние социума на формирование личности. Мировоззрение – основа личности.	2		
	7-8	Виды темперамента. Особенности его проявления. Способ проявления темперамента и характера человека по его внешнему виду	2		
	9-10	Зависимость профессиональных качеств от психических свойств личности. Целесообразность учета и развития профессиональных способностей. Способность, одаренность, талант, гениальность.	2		
	11-12	Определение профессиональной направленности методом тестирования. Сопоставление полученных данных с личным опытом.	2		
	13-14	Процесс делового общения. Коммуникация и ее особенности. Средства общения. Психология конфликтов. Совершенствование искусства общения.	2		
	15-16	Практическая работа №1. Составление и принятие «Кодекса общения в группе»	2		
	17-18	Контрольная работа №1. «Психология общения»	2		
	Самостоятельная работа обучающегося Опережающий конспект «Тональность речевого общения»		1		

Тема 3. Эстетическая культура	Содержание учебного материала		10	<i>Представление об этической культуре, о нравственных принципах, о профессиональной этике. Умение давать определение понятиям: «речевой этикет», «культура речи», «техника речи», «виды обращения», «поведение человека».</i>	
	19-20	Общее понятие об этической культуре. Взаимосвязь понятий «мораль» и «этика». Основные категории этики. Нравственные принципы. Понятие о проф. этике. Моральные принципы в профессиональной этике, их значение. Поведение человека, его зависимость от нравственных качеств личности. Нравственные требования к профессиональному поведению работников контактной зоны.	2		2
	21-22	Понятие об этике. Сферы действия этики. Аспекты проявления культуры общения. Критерии оценки культуры общения. Понятие «культура речи», «речевой этикет». Нейтральная тональность речевого общения на предприятиях сферы услуг. Техника речи. Обращение, виды обращения, выбор вида обращения. Культура телефонного диалога.	2		
	23-24	Роль этической культуры личности в профессиональной деятельности, в деловом общении.	2		
	25-26	Практическая работа №2. Составление ролевых игр, употребление речевых формул общения «Знакомство», «Приветствие и прощание», «Извинение», «Как сказать НЕТ», «Поздравление, благодарность», «Просьба, совет»	2		
	27-28	Контрольная работа №2. «Этическая культура»	2		
	Самостоятельная работа обучающегося Подготовка докладов на темы «Техника речи», «Культура речи», «Речевой этикет».		1		
Тема 4. Организационная культура	Содержание учебного материала		4	<i>Умение разъяснять понятия: «организационная культура», «правила обслуживания», «русский стол»; значение психологических аспектов в обслуживании клиентов.</i>	
	29-30	Общие понятия об организационной культуре, её назначение для делового общения в сфере профессиональной деятельности человека. Правила обслуживания на предприятиях сферы услуг. Новые методы выполнения работ, новые формы обслуживания клиентов, дополнительные виды услуг, уровень организационного труда.	2		2
	31-32	Факторы и средства, обеспечивающие современный уровень организации труда в сфере услуг. Культура обслуживания. Эстетические требования к выполненным работам, услугам и их оформлению, влияние психологических аспектов на организационную культуру.	2		2
	33-34	Зачет	2		
Всего			34		

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета психологии.

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

Инструктивно-нормативная документация: требования к содержанию и уровню подготовки обучающихся по дисциплине, инструкция по охране труда и противопожарной безопасности.

Учебно-программная документация: рабочая программа учебной дисциплины, календарно-тематический план.

Методические материалы: методические рекомендации по проведению практических занятий, контрольно-измерительные материалы, а также электронные образовательные ресурсы (ЭОР) нового поколения.

Технические средства обучения: компьютерное и мультимедийное оборудование, видео- и аудиовизуальные средства обучения.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

Дополнительная литература:

1. Батаршев А.В. Диагностика способности к общению. Издательство: Питер. Серия: Практическая психология, 2006.

http://bookap.info/popular/batarshhev_diagnostics_sposobnosti_k_obshcheniyu/#0

2. Корягин А.М., Бариева Н.Ю., Кошлакова Ю.Б., Боровкова Д.А. Самооценка и уверенное поведение: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2013, 160с.

3. Корягин А.М., Бариева Н.Ю., Волконская И.В., Скоренцева И.В. Самопрезентация при устройстве на работу: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2013

4. Панфилова А. П. Теория и практика общения: учебное пособие для студ. сред. учеб. заведений / А. П. Панфилова. — М.: Издательский центр «Академия», 2007.

5. Рогов Е.И. Психология общения. — М. : Гуманитар. изд. центр ВЛАДОС, 2005.

6. Усов В.В. Деловой этикет: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.

7. Шеламова Г.М. Культура делового общения при трудоустройстве: учеб. пособие / Г.М. Шеламова. – 3-е изд, стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.

8. Шеламова Г.М. Психологии и этика профессиональной деятельности: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
9. Шеламова Г.М. Этикет делового общения: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2014
10. Шеламова Г.М. Основы культуры профессионального общения: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2013

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Итоговая аттестация не предусмотрена.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</i></p> <p>знать: правила взаимоотношений между людьми; толкование таких нравственных понятий как справедливость, совесть, долг, ответственность; основные речевые формы культурного общения;</p> <p>уметь: адекватно вести себя в обществе; управлять своим поведением; правильно общаться с ребятами и взрослыми; производить сознательную оценку своих и чужих поступков;</p>	<p><i>Оценка за:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос; - активность на занятиях (экспертное суждение, дополнения к ответам сокурсников и т.п.); - решение ситуационных задач; - анализ проблемных ситуаций <ul style="list-style-type: none"> - выполнение практических заданий и тренингов; - качество выполнения самостоятельной работы; - освоенные умения в ходе выполнения практических работ; - Итоговая контрольная работа с использованием контрольных материалов в виде набора тестовых заданий.

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

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

Л. М. Бунис



24 июня 2020 год

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБД.03 ОСНОВЫ БЕЗОСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

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 № 4
«23» июня 2020 г.
Савч /Н. А. Савченко

Согласовано
Заместитель директора по УПР
Савч О.В. Савицкая

Автор: Савицкая О.В., заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ ПУ №58 р.п. Юрты

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» профессионального обучения по профессии **16675 Повар** 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	5
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **освоение знаний** о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;
- **воспитание** ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;
- **развитие** черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;
- **овладение умениями** оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

всего теоретического обучения – 39 часов,

в том числе:

лабораторно-практических работ – 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. 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)					
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	22			17	22
в том числе:					
практические занятия	4			5	5
контрольные работы	4			1	3
Самостоятельная работа обучающегося (не входит в общее количество часов)	4			2	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета					ДЗ

3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОБД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	№ уч. занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
2 курс 1 семестр – 17 ч. (в т.ч. практических - 5 часов)				
Введение	1	Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности.	1	
Тема 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	<i>Содержание учебного материала</i>		10	
	2	Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни – основа укрепления и сохранения личного здоровья. Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой.	1	2
	3-4	Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности. Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечно-сосудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье.	2	2
	5-6	Наркотики. Наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании. Практическая работа № 1. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика.	1	2
			1	
	7-8	Практическая работа № 2. Первая медицинская помощь при травмах и ранениях. Первая медицинская помощь при острой сердечной недостаточности и инсульте.	2	2
9-10	Практическая работа № 3. Первая медицинская помощь при остановке сердца	2	2	

	11	Контрольная работа № 1 по теме: Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить сообщение на тему: «Здоровый образ жизни»		2	
Тема 2. Государственная система обеспечения безопасности населения	Содержание учебного материала		8	
	12	Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Краткая характеристика наиболее вероятных для данной местности и района проживания чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	1	2
	13-14	Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения. Гражданская оборона, основные понятия и определения, задачи гражданской обороны	2	2
	15-16	Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Виды защитных сооружений. Правила поведения в защитных сооружениях.	2	2
	17	Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ.	1	2
2 курс 2 семестр – 22 ч. (в т.ч. практических - 5 часов)				
Тема 2. Государственная система обеспечения безопасности населения	Содержание учебного материала		2	
	18	Санитарная обработка людей после пребывания их в зонах заражения. Организация гражданской обороны в общеобразовательном учреждении, ее предназначение. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве	1	

		заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.		
	19	Контрольная работа № 2 по теме: Государственная система обеспечения безопасности населения	1	
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить сообщение на тему: Мероприятия по защите населения.	1	
Тема 3. Основы обороны государства		Содержание учебного материала	10	
	20	История создания Вооруженных Сил России. Вооруженные Силы Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск.	1	2
	21-22	Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военно-Воздушные Силы: история создания, предназначение, структура.	1	2
	23-24	Военно-Морской Флот, история создания, предназначение, структура. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура.	2	2
	25-26	Космические войска: история создания, предназначение, структура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура.	2	2
	27-28	Другие войска: пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС России. Их состав и предназначение. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности. Реформа Вооруженных Сил.	2	2
	29	Контрольная работа № 3 по теме: Основы обороны государства	1	2
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить доклад об одном из родов войск.	1	

Тема 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни	Содержание учебного материала		10
	30	Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка.	1
	31-32	Практическая работа № 4. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Вредные привычки и их влияние на здоровье. Профилактика вредных привычек и злоупотребления наркотическими веществами.	2
	33-34	Ранние половые связи и их последствия для здоровья. Инфекции, передаваемые половым путем, и их профилактика. Здоровый образ жизни – необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья.	2
	35-36	Практическая работа № 5. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека.	2
	37-38	Правовые аспекты взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка». Практическая работа № 6. Беременность и гигиена беременности. Уход за младенцем.	1 1
	39	Дифференцированный зачет	1
	Всего:		39

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», место для стрельбы, открытый стадион широкого профиля

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- стенд «На службе отечеству».
- стенд «Воинская обязанность граждан»
- стенд «Награды России»
- стенд «Новейшие средства защиты органов дыхания».
- стенд «Уголок гражданской обороны».
- стенд «Умей действовать при пожаре».
- стенд «Осторожно - терроризм!».
- стенд «Наша гражданская оборона».
- стенд «Правила постановки на воинский учет»
- стенд с плакатами «Гражданская оборона»
- Плакаты «Основы военной службы»
- противогазы ГП – 5и ГП-7.
- респираторы «Лепесток», «Кама», РУ - 60М
- костюмы химической защиты Л-1.

Технические средства обучения:

- проектор,
- компьютер,
- экран.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 10 кл. Под ред. Воробьева Ю.Л. – М., 2005.
2. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 11 кл. Под ред. Воробьева Ю.Л. – М., 2005.
3. Топоров И.К. Основы безопасности жизнедеятельности. Методические рекомендации. 10—11 кл. – М., 2005.
4. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни. 10—11 кл. – М., 2003.
5. 100 вопросов — 100 ответов о прохождении военной службы солдатами и сержантами по призыву и по контракту: Сборник. – М., 2006.
6. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: учеб. для учащихся 10 кл. общеобразоват. учрежд. / А.Т.Смирнов, Б.И.Мишин, В.А.Васнев; под ред. А.Т.Смирнова. — 8-е изд., перераб. – М., 2007.

7. Федеральные законы «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе», «Об альтернативной гражданской службе», «О внесении изменений в Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» № 61-ФЗ и статью 14 Закона РФ «Об образовании», «О противодействии терроризму» // Собрание законодательства Российской Федерации: официальное издание. – М., 1993—2007.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельных работ.

Итоговая аттестация освоения обучающимися дисциплины «Основы правоведения» не предусмотрена.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</i></p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - безопасное поведение человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; - о здоровье и здоровом образе жизни; - о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; - об обязанностях граждан по защите государства; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; - действовать в чрезвычайных ситуациях; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; - оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим. 	<p><i>Оценка за:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос; - активность на занятиях (экспертное суждение, дополнения к ответам сокурсников и т.п.); - решение ситуационных задач; - анализ ситуаций - выполнение практических заданий и тренингов; - качество выполнения самостоятельной работы; - освоенные умения в ходе выполнения практических работ; - Итоговая контрольная работа с использованием контрольных материалов в виде набора тестовых заданий

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



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

Л. М. Бунис

24 июня 2020 год

ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОДБ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

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 № 4
«23» июня 2020 г.
Сав /Н. А. Савченко

Согласовано
Заместитель директора по УПР
Савицкая О.В. Савицкая

Автор: Стальмахович Владислав Сергеевич., преподаватель- организатор
ОБЖ ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

Рабочая программа по дисциплине «Физическая культура» 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДБ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения программы

Настоящая программа по ОДБ.03 Физическая культура 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 дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Обучающийся в ходе освоения дисциплины должен:

уметь:

- преодолевать полосы препятствий с использованием различных способов передвижения;
- выполнять приемы самообороны, страховки и самостраховки;
- выполнять комплексы упражнений общей и специальной физической подготовки;
- выполнять соревновательные упражнения и техникотактические действия в избранном виде спорта;
- осуществлять судейство в избранном виде спорта;
- проводить физкультурно-оздоровительные мероприятия в режиме учебного дня, фрагменты уроков физической культуры.

знать:

- о здоровье, профилактике профессиональных заболеваний и увеличении продолжительности жизни;
- требования безопасности на занятиях физической культурой;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

всего аудиторная нагрузка – 134 часа,

в том числе:

практические занятия – 126 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОДБ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2.1. Объем 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)	134	34	44	34	22
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	8	2	2	2	2
Практические занятия	126	32	42	32	20
Промежуточная аттестация в форме зачета					3

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ОДБ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Наименование разделов	№ учебного занятия	Наименование тем и содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся (если предусмотрены)	Объем часов		Уровень освоения
			Теоретически	ЛПЗ	
1		2	3	4	5
1 курс I семестр - 34 часа					
Тема 1. Теория	Содержание учебного материала		2		
	1-2	Введение в дисциплину Физическая культура. Техника безопасности на уроках Физической культуры	2		1
Тема 2. Легкая атлетика	Содержание учебного материала			8	
	3-4	Техника бега на короткие дистанции. Сдача норматива: бег на 100 метров		2	2
	5-6	Техника бега на средние дистанции. Сдача норматива: бег на 500 метров		2	2
	7-8	Техника бега на длинные дистанции. Сдача норматива: бег на 2000 метров		2	2
	9-10	Прыжки в длину. Метание гранаты.		2	2
Тема 3. Гимнастика	Содержание учебного материала			8	
	11-12	Комплекс упражнений с гимнастической палкой		2	2
	13-14	Комплекс упражнений с гимнастической палкой		2	2
	15-16	Комплекс упражнений с гимнастической палкой		2	2
	17-18	Комплекс упражнений с гимнастической палкой		2	2
Тема 4. Спортивные игры	Содержание учебного материала			16	
	19-20	Элементы баскетбола. Ведение мяча. Учебные игры.		2	2
	21-22	Элементы баскетбола. Ловля мяча одной рукой. Учебные игры		2	2
	23-24	Элементы баскетбола. Ведение мяча. Учебные игры.		2	2
	25-26	Элементы баскетбола. Передвижение по площадке. Учебные игры.		2	2
	27-28	Элементы волейбола. Подача мяча. Учебные игры		2	2
	29-30	Элементы волейбола. Нападающий удар. Учебные игры		2	2
	31-32	Элементы волейбола. Прием мяча. Учебные игры		2	2
	33-34	Элементы волейбола. Техника подачи и приема мяча. Учебные игры.		2	2
1 курс II семестр - 44 часа					
Тема 1. Теория	Содержание учебного материала		2		
	35-36	Лекция. Организация и методика проведения физкультурно-оздоровительных мероприятий в режиме учебного дня и во внеурочное время.	2		2
Тема 5. Лыжная подготовка	Содержание учебного материала			4	2
	37-38	Изучение лыжных ходов, спуски и подъемы		2	2
	39-40	Контрольный забег 5 км.		2	2

Тема 4. Спортивные игры	Содержание учебного материала		8	2
	41-42	Элементы баскетбола. Учебные игры.	2	2
	43-44	Элементы баскетбола. Учебные игры.	2	2
	45-46	Элементы баскетбола. Учебные игры.	2	2
	47-48	Элементы баскетбола. Учебные игры.	2	2
Тема 6. Единоборство	Содержание учебного материала		8	
	49-50	Приемы самообороны.	2	2
	51-52	Приемы самообороны.	2	2
	53-54	Приемы самообороны.	2	2
	55-56	Приемы самообороны.	2	2
Тема 7. Прикладная профессиональная физическая подготовка	Содержание учебного материала		8	
	57-58	ППФП. Элементы гимнастики.	2	2
	59-60	ППФП. Элементы гимнастики.	2	2
	61-62	ППФП. Элементы гимнастики.	2	2
	63-64	ППФП. Элементы гимнастики.	2	2
Тема 4. Спортивные игры	Содержание учебного материала		8	
	65-66	Элементы футбола. Отработка удара..	2	2
	67-68	Элементы футбола. Отработка паса.	2	2
	69-70	Элементы футбола. Отработка приема мяча.	2	
	71-72	Элементы футбола. Учебная игра.	2	2
Тема 2. Легкая атлетика.	Содержание учебного материала		6	2
	73-74	Техника бега на короткие дистанции. Метание гранаты.	2	2
	75-76	Техника бега на длинные дистанции.	2	2
	77-78	Техника бега на средние дистанции.	2	2
	2 курс III семестр – 34 часа			
Тема 1. Теория	Содержание учебного материала		2	
	1-2	Лекция «Гигиенические основы физических упражнений. Влияние физических упражнений на физическое состояние человека»	2	2
Тема 2. Легкая атлетика	Содержание учебного материала		8	
	3-4	Техника бега на короткие дистанции. Сдача норматива: 100 метров	2	2
	5-6	Техника бега на средние дистанции. Сдача норматива: 1000 метров	2	2
	7-8	Техника бега на длинные дистанции. Сдача норматива: 3000 метров	2	2
	9-10	Метание гранаты.	2	2
Тема 4. Спортивные игры	Содержание учебного материала		8	
	11-12	Элементы футбола, баскетбола, волейбола.	2	2
	13-14	Элементы футбола, баскетбола, волейбола.	2	2
	15-16	Элементы футбола, баскетбола, волейбола.	2	2

	17-18	Элементы футбола, баскетбола, волейбола.		2	2
Тема 3. Гимнастика	Содержание учебного материала			8	
	19-20	Акробатика. Упражнение с гимнастической палкой, обручем, скакалкой.		2	2
	21-22	Акробатика. Упражнение с гимнастической палкой, обручем, скакалкой.		2	2
	23-24	Акробатика. Упражнение с гимнастической палкой, обручем, скакалкой.		2	2
	25-26	Акробатика. Упражнение с гимнастической палкой, обручем, скакалкой.		2	2
Тема 4. Спортивные игры	Содержание учебного материала			8	
	27-28	Элементы баскетбола		2	2
	29-30	Элементы баскетбола		2	2
	31-32	Элементы баскетбола		2	2
	33-34	Элементы баскетбола		2	2
2 курс IV семестр – 22 часа					
Тема 1. теория	Содержание учебного материала			2	
	35-36	Лекция «отрицательное влияние вредных привычек. Правила оказания первой медицинской помощи»		2	2
Тема 5. Лыжная подготовка	Содержание учебного материала			4	
	37-38	Учебная лыжня. Техника ходьбы.		2	2
	39-40	Учебная лыжня 3000 метров.		2	2
Тема 4. Спортивные игры	Содержание учебного материала			8	
	41-42	Элементы волейбола.		2	2
	43-44	Элементы волейбола.		2	2
	45-46	Элементы волейбола.		2	2
	47-48	Элементы волейбола.		2	2
Тема 7. ПФП	Содержание учебного материала			8	
	49-50	Упражнение на согласование движений. Элементы спортивной игры.		2	2
	51-52	Упражнение на согласование движений. Элементы спортивной игры.		2	2
	53-54	Упражнение на согласование движений. Пресс за 1 минуту. Скакалка за 1 минуту. Челночный бег 4*10 метров.		2	2
	55-56	Зачет		2	2
			Всего	134	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Спортивный зал» и открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.

Оборудование учебного кабинета: рабочая доска, наглядные пособия (учебники, плакаты, карточки, адаптированные конспекты, тестовый материал, индивидуальные карты мониторинга учебных знаний).

Технические средства обучения: мультимедийный проектор, ноутбук.

Все помещения, объекты физической культуры и спорта, места для занятий физической подготовкой, на которых реализуется учебная дисциплина «Физическая культура», должны быть оснащены соответствующим оборудованием и инвентарем в зависимости от изучаемых разделов программы и видов спорта. Все объекты, которые используются при проведении занятий по физической культуре, должны отвечать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Оборудование и инвентарь спортивного зала:

стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брусья, бревно, конь с ручками, конь для прыжков и др.), тренажеры для занятий атлетической гимнастикой, маты гимнастические, канат, шест для лазания, канат для перетягивания, стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, беговая дорожка, ковер борцовский или татами, скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, секундомеры, весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др.; кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита на волейбольные стойки, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, волейбольные мячи, ворота для мини-футбола, сетки для ворот мини-футбольных, гасители для ворот мини-футбольных, мячи для мини-футбола и др.

Открытый стадион широкого профиля:

стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, гранаты учебные Ф-1, круг для метания ядра, упор для ног для метания ядра, ядра, указатели дальности

метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «СтартФиниш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

В зависимости от возможностей, которыми располагает профессиональные образовательные организации, для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, могут быть использованы:

- тренажерный зал;
- плавательный бассейн;
- лыжная база с лыжехранилищем;
- специализированные спортивные залы (зал спортивных игр, гимнастики, хореографии, единоборств и др.);
- открытые спортивные площадки для занятий:
- баскетболом;
- бадминтоном, волейболом, теннисом, мини-футболом, хоккеем;
- футбольное поле с замкнутой беговой дорожкой,
- секторами для прыжков и метаний.

В зависимости от возможностей материально-технической базы и наличия кадрового потенциала перечень учебно-спортивного оборудования и инвентаря может быть дополнен. Для проведения учебно-методических занятий целесообразно использовать комплект мультимедийного и коммуникационного оборудования: электронные носители, компьютеры для аудиторной и внеаудиторной работы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1) Спорт в школе. – М., Физическая культура №2 (428) январь стр. 39,
- 2) Физическая культура в школе. – М., Спорт, №8 2009 стр. 36.
- 3) Спорт в школе. – М., Спорт, №21 2008 стр. 14.
- 4) Физическая культура. – М., №7 июль 208 стр. 45

4.3. 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.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

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 2020 год



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПД.01 ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ И ПРЕДПРИЯТИЯ**

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 № 4
«23» июня 2020 г.
Савченко /Н. А. Савченко

Согласовано
Заместитель директора по УПР
Савицкая О.В. Савицкая

Автор: Стаброва М.Ю., преподаватель ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика отрасли и предприятия» 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	5
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.01 Экономика отрасли и предприятия

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

Обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен:

уметь:

различать отраслевую промышленность;

суммировать затраты на производство работ и изделий;

знать:

основные цели и задачи различных отраслей промышленного производства и предприятий;

ряд базовых понятий по организации производства, его внутренней структуры;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

всего теоретического обучения – 22 часа,

в том числе:

лабораторно-практических работ – 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. 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)					
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	22				22
в том числе:					
практические занятия	4				4
контрольные работы	1				1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4				4
Промежуточная аттестация в форме зачета					3

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.01 ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ И ПРЕДПРИЯТИЯ

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
2 курс 2семестр – 22 часа (в т.ч. практические – 4 часов)					
Тема 1. Экономика и ее роль в жизни общества	Содержание учебного материала		2	<i>Знание особенностей экономического выбора, альтернативной стоимости, кривой производственных возможностей, триединой формулы.</i>	1
	1-2	Что такое экономика? Основные понятия и определения экономики. Роль экономики в жизни общества.	2		
	Самостоятельная работа обучающегося Конспект «Экономические системы»		2		
Тема 2. Производство - главное звено в экономике	Содержание учебного материала		6	<i>Умение давать характеристику понятиям: «традиционная», «командная», «рыночная», «смешанная экономика»</i>	2
	3-4	Предприятие – главное звено экономики. Классификация предприятий. Виды фирм, ООО, ОАО	2		
	5-6	Безработица. Оплата труда. Формы оплаты труда	2		
	7	Формы собственности. Приватизация	1		
	8	Практическая работа №1. Определение отраслей промышленности	1		
Тема 3. Ресурсы и факторы производства	Содержание учебного материала		2	<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>	2
	9	Основные средства производства. Оборотные средства производства. Производительность труда. Затраты на производство. Издержки производства и их структура	1		
	10	Практическая работа №2. Разграничение ресурсов на виды	1		
Тема 4. Цены, их виды и функции	Содержание учебного материала		4	<i>Умение разъяснять понятия: «потребитель», «потребление», «сбережение»; значение экономики для потребителя в общественной жизни.</i>	2
	11-12	Рынок. Деньги и средства обращения. Закон спроса и предложения	2		
	13	Цены и теория ценообразования. Функции и система цен. Инфляция	1		
	14	Практическая работа №3. Суммирование затрат на производство работ и изделий	1		
Тема 5. Распределение доходов в обществе	Содержание учебного материала		4	<i>Знание особенностей экономической организации производства, экономической модели коммерческой организации. Умение разъяснять понятия: «производство».</i>	1
	15-16	Доходы и расходы, распределение в обществе	2		
	17	Местный и государственный бюджет	1		
	18	Практическая работа №4. Разработка бизнес-плана предприятия	1		
	Самостоятельная работа обучающегося Подготовка доклада на тему «Налоги», «Виды налогов», «Банк», «Биржа»		2		
Тема 6. Налоговая система	Содержание учебного материала		2	<i>Умение давать характеристику понятий: «биржа», «брокер»,</i>	2
	19-20	Налоги, виды налогов. Принципы налогообложения. Налоговая система	2		

		России.		<i>«биржевая сделка», «биржевые дельцы».</i>	
Тема 7. Банки и их роль в экономике	Содержание учебного материала		2	<i>Представление о государственном бюджете, его формировании и распределении, налогах и элементах налогообложения. Умение давать определение понятий: «дефицит», «профицит», «налоги»</i>	
	21	Банк и его виды, банковская система. Биржа и её виды	1		2
	22	Зачет	1		
			Всего	22	

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 Экономика.

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

Инструктивно-нормативная документация: требования к содержанию и уровню подготовки обучающихся по дисциплине, инструкция по охране труда и противопожарной безопасности.

Учебно-программная документация: рабочая программа учебной дисциплины, календарно тематический план.

Методические материалы: методические рекомендации для подготовки к практическим занятиям, контрольно-измерительные материалы, а также электронные образовательные ресурсы (ЭОР) нового поколения.

Технические средства обучения: компьютерное и мультимедийное оборудование, видео- и аудиовизуальные средства обучения.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Соколова С.В. Основы экономики, учеб. пособие/ С.В. Соколова. - М.: издательский центр «Академия», 2003. -128 с.

2. Соколова С.В. Основы экономики: Рабочая тетрадь, учеб. пособие/ С.В. Соколова. - М.: издательский центр «Академия», 2003. - 96 с.

3. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: Учеб. для нач. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 176 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Итоговая аттестация освоения обучающимися дисциплины «Экономика отрасли и предприятия» **не предусмотрена.**

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</i></p> <p>знать: основные цели и задачи различных отраслей промышленного производства и предприятий;</p> <p>уметь: различать отраслевую промышленность; суммировать затраты на производство работ и изделий;</p>	<p><i>Оценка за:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- устный опрос;- активность на занятиях (экспертное суждение, дополнения к ответам сокурсников и т.п.);- решение ситуационных задач;- анализ проблемных ситуаций <p>- выполнение практических заданий и тренингов;</p> <p>- качество выполнения самостоятельной работы;</p> <p>- освоенные умения в ходе выполнения практических работ;</p> <p>- Итоговая контрольная работа с использованием контрольных материалов в виде набора тестовых заданий</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 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.02 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ

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 № 4
«23» июня 2020 г.
Савченко /Н. А. Савченко

Согласовано
Заместитель директора по УПР
Савицкая О.В. Савицкая

Автор-составитель: Е.С. Темерзянова, преподаватель ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

Рабочая программа учебной дисциплины 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	5
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.02 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1 Область применения рабочей 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: подготовка специалистов, обладающих знаниями современного оборудования общественного питания, основами современной технологии в объеме необходимом не только для глубокого овладения профессией, но и способного выдержать конкуренцию на рынке труда. На первом курсе изучается механическое оборудование. Обучающиеся получают общие сведения о машинах, универсальных приводах, знакомятся с машинами для обработки овощей, мяса и рыбы, нарезки хлеба и гастрономических товаров.

На втором курсе происходит закрепление изученных ранее тем первого курса, и дополнительно изучается холодильное оборудование. При изучении тем, обучающиеся должны усвоить правила эксплуатации оборудования и технику безопасности, уметь оказывать первую доврачебную помощь. Очень важно, чтобы при изучении и усвоении учебного материала обучающиеся вышли на уровень прочного и осознанного усвоения теоретического материала, имели практические навыки эксплуатации оборудования.

В результате освоения программы «Оборудование предприятий общественного питания» обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

знать:

- общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования
- классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации
- части машин, из какого материала изготавливаются.
- правила эксплуатации и правила безопасности работы различных видов оборудования

уметь:

- эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности
- классифицировать механическое оборудование
- собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида,
- работать и соблюдать технику безопасности
- пользоваться холодильными шкафами, камерами и прилавками.
- соблюдать технику безопасности и организовывать безопасный труд

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часа; лабораторно-практических работ – 12 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 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
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56	17	22	17	-
в том числе:					
практические занятия	14	1	7	6	-
контрольные работы			1	1	
Промежуточная аттестация в форме экзамена				6	

3 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПД.01 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Наименование разделов и тем дисциплины	№ учебного занятия	Наименование темы ТО занятия, ЛР и ПЗ	Объем часов	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)	Уровень освоения
1	2	3	4		6
1 курс 1 семестр – 17 часов					
Тема 1. Введение	Содержание учебного материала		1		
	1	Значение эффективного и рационального использования техники для облегчения труда, обеспечения его безопасности, роста производительности труда, улучшения качества продукции	1	<i>Уметь разъяснять понятия по разделу «Общие сведения о машинах»</i>	1
Тема 2. Общие сведения о машинах	Содержание учебного материала		3		
	2	Понятие о машинах, классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания.	1		2
	3	Основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятие об электроприводах. Аппаратура защиты и управления	1		2
	4	Техническая документация. Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда	1	2	
Тема 3. Универсальные приводы	Содержание учебного материала		4		
	5-6	Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства. Комплекты сменных механизмов, правила крепления, эксплуатации и безопасности труда.	2	<i>Уметь разъяснять понятия по разделу «Универсальные приводы»</i>	2
	7-8	Универсальные приводы общего назначения, малогабаритные и специального назначения	2		2
Тема 4. Машины для обработки овощей и картофеля	Содержание учебного материала		12	<i>Уметь разъяснять понятия по разделу «Машины для обработки овощей и картофеля»</i>	
	9-10	Характеристика машин, их классификация	2		2
	11-12	Машины и механизмы для очистки картофеля	2		2
	13-14	Машины и механизмы для очистки клубнеплодов	2		2
	15-16	Машины и механизмы для нарезки сырых и вареных овощей, для протирания	2		2
	17	ЛПЗ № 1 «Устройство, правила сборки, эксплуатация картофелечистки»	1		
1 курс 2 семестр – 22 часа					
Тема 4. Машины для обработки овощей и картофеля	18	ЛПЗ № 1 «Устройство, правила сборки, эксплуатация картофелечистки»	1	4	2
	19-20	Механизмы для перемешивания салатов и винегретов	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся № 1. Подготовить презентацию по теме «Машины для обработки овощей и картофеля»				
Тема 5. Машины для обработки мяса и рыбы	Содержание учебного материала		16		
	21-22	Характеристика машин для обработки мяса и рыбы, их классификация	2	<i>Уметь разъяснять понятия по разделу «Машины для обработки</i>	2
	23-24	Мясорубки с индивидуальным приводом и универсальным приводом	2		2
	25-26	Фаршемешалки. Правила эксплуатации и техника безопасности	2		2

	27-28	Мясорыхлители. Правила эксплуатации и техника безопасности	2	<i>мяса и рыбы»</i>	2
	29-30	Машины для измельчения сухарей. Правила эксплуатации и техника безопасности	2		2
	31-32	ЛПЗ № 2 «Устройство мясорубки. Правила сборки, эксплуатации»	2		2
	33-34	ЛПЗ № 3 «Устройство мясорубки. Правила сборки, эксплуатации»	2		2
	35-36	ЛПЗ № 4 «Устройство мясорыхлительных машин. Правила сборки, эксплуатации»	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся № 2. Подготовить презентацию по теме «Машины для обработки мяса и рыбы»			4	
Тема 6. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	Содержание учебного материала		5		
	37-38	Назначение, устройство, правила эксплуатации машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров	2	<i>Уметь разъяснять понятия по разделу «Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров»</i>	2
	39	Контрольная работа № 1 «Общие требования к правилам эксплуатации механического оборудования, соблюдение техники безопасности»	1		2
2 курс 1 семестр – 17 часов					
	40-41	ЛПЗ № 5 «Устройство хлеборезательной машины. Эксплуатация»	2		2
Тема 7. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		6		
	42-43	Значение холодильного оборудования, понятие о компрессионной машине, холодильных агентах.	2	<i>Уметь разъяснять понятия по разделу «Холодильное оборудование»</i>	2
	44-45	Назначение, правила эксплуатации холодильных шкафов, камер, прилавков-витрин. Правила техники безопасности.	2		2
	46	ЛПЗ № 6 «Виды, устройство, эксплуатация шкафов, камер, прилавков»	1		2
	47	Контрольная работа № 2 «Правила эксплуатации холодильного оборудования, соблюдение техники безопасности»	1		
	Самостоятельная работа обучающихся № 3. Подготовить презентацию по теме «Виды холодильного оборудования»				
Тема 8. Охрана труда и техника безопасности	Содержание учебного материала		5		
	48-49	Охрана труда, как комплекс правовых и санитарно-гигиенических мероприятий	2	<i>Уметь разъяснять понятия по разделу «Охрана труда и техника безопасности»</i>	2
	50-51	Охрана труда, как комплекс технических и организационных мероприятий	2		2
52	Охрана труда - пожарная безопасность, электробезопасность	1	2		
Тема 9. Оказание первой доврачебной помощи	Содержание учебного материала		4		
	53-54	Оказание первой доврачебной помощи при травмах, порезах, ожогах, при поражении электрическим током	2	<i>Уметь разъяснять понятия по разделу «Оказание первой доврачебной помощи»</i>	2
	55-56	ЛПЗ № 7 «Оказание первой доврачебной помощи при производственном травматизме, первая доврачебная помощь»	2		2
ВСЕГО			56		
ЭКЗАМЕН	6				

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места (столы, стулья) по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска учебная;
- комплект мебели: офисный стол для преподавателя; стол ученический; стул ученический

Средства для проведения практических работ:

- модели или плакаты: МВ-6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод УП-0,6, весы механические, блендер, кофеварка;
- манометр;
- рабочие инструменты;
- механические передачи.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 496 с

2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. 4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с

3. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд., – М.: Академия, 2013. – 112 с

Дополнительная литература:

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд., – М.: Академия, 2013. – 416 с.

2. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд., – М.: Академия, 2010. – 64 с.

Интернет-ресурсы для преподавателя:

Оборудование для пищевой промышленности
www.acma.ru/Links/dirid/53/ 2. Портал оборудования <http://www.oborud.info/>
3. Пищевое оборудование
https://yaca.yandex.ru/yaca/cat/Business/Production/Equipment/Food_Industry/

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Обучающийся должен знать общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования	Оценка выполнения практической работы, Индивидуальный устный и письменный опрос
Знать классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации	Оценка выполнения практической работы
Знать части машин, из какого материала изготавливаются.	Оценка выполнения практической работы
Знать в каком цехе устанавливается машина, как собрать и подготовить ее к работе, правила эксплуатации	Фронтальный опрос, Индивидуальный письменный и устный опрос, тестирование, оценка выполнения практической работы
Знать правила эксплуатации и правила безопасности работы овощерезки, машинами для работы в мясном цехе	
Различать виды холодильного оборудования: шкафы, камеры, прилавки, витрины, их характеристику, правила эксплуатации и технику безопасности.	
Знать виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению электротравматизма, оказание первой помощи	
Знать правила поведения при пожаре, номера телефонов вызова пожарных, средства пожаротушения	
Знания:	
Обучающийся должен уметь эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности	Тестирование, индивидуальный устный и письменный опрос, контрольная работа
Должен уметь классифицировать механическое оборудование	тестирование, индивидуальный письменный опрос, защита реферата

Уметь собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида, уметь работать и соблюдать технику безопасности	индивидуальный письменный опрос, оценка выполнения практической работы
Уметь пользоваться холодильными шкафами, камерами и прилавками. Соблюдать технику безопасности	индивидуальный письменный опрос, тестирование
Уметь организовывать безопасный труд	Фронтальный опрос, Индивидуальный письменный и устный опрос, тестирование, оценка выполнения практической работы
Уметь применять средства для тушения пожара	
Уметь оказывать первую помощь при поражении электрическим током	
Уметь применять на практике средства пожаротушения	

**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 года



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОПД.03 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И
ГИГИЕНЫ**

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 № 4
«23» июня 2020 г.
Савченко /Н. А. Савченко

Согласовано
Заместитель директора по УПР
О.В. Савицкая

Автор-составитель: Е.С. Темерзянова, преподаватель ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

Рабочая программа учебной дисциплины 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	4
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.03 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

1.1 Область применения рабочей 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: рабочая программа по предмету «Основы физиологии, санитарии и гигиены» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих общественного питания. Главная цель программы - дать учащимся основы знаний физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены, необходимые при приготовлении пищи. При изучении тем, обращается внимание учащихся на то, что знание основ микробиологии, норм санитарии и гигиены, необходимо работникам общественного питания для правильного понимания роли микробов в развитии пищевых инфекций, отравлений, а также осуществления мер по их предупреждению. Обучающиеся получают знания о научно-обоснованных нормах питания, способах кулинарной обработки, хранения, перевозке и реализации продукции.

В результате освоения программы «Основы физиологии, санитарии и гигиены» обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

Должен знать	Должен уметь
<ul style="list-style-type: none">- понятия о пищевых веществах;- понятия о процессах пищеварения и усвояемости пищи, об ее энергетической ценности;- режим питания, нормы;- понятия о микроорганизмах, влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов; общие понятия о пищевых инфекционных заболеваниях, меры предупреждения;- общие понятия о пищевых отравлениях, меры предупреждения; понятие о глистных заболеваниях, меры предупреждения;- понятие о гигиене труда, о производственном травматизме; требования к личной гигиене сотрудников предприятий	<ul style="list-style-type: none">- не допускать на предприятиях питания пищевых отравлений;- оказывать доврачебную помощь пострадавшим;- соблюдать личную гигиену;- выполнять санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре;- соблюдать санитарно-пищевое законодательство.

<p>общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарные требования к организации рабочих мест, санитарные требования к хранению сырья и полуфабрикатов; - санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов; - санитарные требования к отпуску готовой пищи; санитарно-пищевое законодательство 	
--	--

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 17 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 17 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	В том числе по курсам и семестрам	
		1 курс	
		1 сем	2 сем
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	17	9	7
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			1

3 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПД.03 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Наименование разделов и тем дисциплины	№ учебного занятия	Наименование темы ТО занятия, ЛР и ПЗ	Объем часов	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
1 курс – 17 часов					
Раздел I. Основы физиологии	Содержание учебного материала		4	<i>дать понятия по разделу «Основы физиологии»</i>	
	1	Пищевые вещества и их назначение	1		1
	2	Пищеварение и усвояемость пищи	1		2
	3	Обмен веществ и энергии	1		2
	4	Питание различных групп населения	1		2
Раздел II. Основы микробиологии	Содержание учебного материала		2	<i>дать понятия по разделу «Основы микробиологии»</i>	
	5	Понятия о микроорганизмах	1		2
	6	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	1		2
Раздел III. Пищевые заболевания	Содержание учебного материала		3	<i>дать понятия по разделу «Пищевые заболевания»</i>	
	7	Пищевые инфекционные заболевания	1		2
	8	Пищевые отравления	1		2
	9	Глистные заболевания	1		2
Раздел IV. Основы гигиены и санитарии	Содержание учебного материала		8	<i>дать понятия по разделу «Основы гигиены и санитарии»</i>	
	10	Основные сведения о гигиене и санитарии	1		2
	11	Личная гигиена работников предприятий общественного питания	1		2
	12-13	Санитарные требования к организации рабочего места, оборудованию, таре, посуде, инвентарю	2		2
	14	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	1		2
	15	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	1		2
	16	Санитарно - пищевое законодательство и организация санитарно - пищевого надзора.	1		2
	17	Дифференцированный зачет	1		2
ВСЕГО			17		

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места (столы, стулья) по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска учебная;
- комплект мебели: офисный стол для преподавателя; стол ученический; стул ученический

Средства для проведения практических работ:

- модели или плакаты по курсу «Микробиология», «Пищевые отравления», «Пищевые инфекции»;
- манометр;
- рабочие инструменты;
- механические передачи.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. 7-е изд., стер.– М.: Академия, 2013. – 256 с.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств	оценка выполнения практической работы
Знания:	
Основные термины микробиологии	устный опрос
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	индивидуальный письменный опрос, тестирование
Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции	фронтальный опрос, индивидуальный письменный опрос
Правила личной гигиены работников организации питания	просмотр презентаций

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

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

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

Л. М. Бунис

24 июня 2020 год



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 КУЛИНАРИЯ

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 № 4
«23» июня 2020 г.
Савченко /Н. А. Савченко

Согласовано
Заместитель директора по УПР
О.В. Савицкая

Автор: Стаброва М.Ю., преподаватель общеобразовательных дисциплин
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, зам. директора по УПР ГБПОУ
ПУ № 58.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
5	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
6	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 КУЛИНАРИЯ

1.1. Область применения программы

Настоящая программа 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 «Повар» 16675. Цель изучения курса – освоение вида деятельности (ВД или ОТФ) Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара (ТФ - ПК1.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места и ПК1.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий). По окончании курса кулинарии, обучающиеся выборочно сдают квалификационный экзамен на 3 разряд.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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, протираание, 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:

всего теоретического обучения – 146 часов,

в том числе:

лабораторно-практические работы – 32 часа.

Самостоятельная работа обучающегося – 4 часа (не входит в общее количество 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 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
Максимальная учебная нагрузка (всего)	152	34	22	68	28
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	146	34	22	68	22
в том числе:					
практические занятия	32	14	8	10	
контрольные работы	8	2	2	4	
Самостоятельная работа обучающегося (всего) (не входит в общее количество часов)	4		2	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6				6

4 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Кулинария

Наименование разделов	Наименование тем и содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся (если предусмотрены)		Объем часов		Уровень освоения
			Теоретические	ЛПЗ	
1	2		3	4	5
1 курс I семестр - 34 часа (в т.ч. ЛПЗ - 14 часов)					
Тема 1. Введение	Содержание учебного материала		2		
	1-2	Задачи и содержание предмета «Кулинария», его связи с другими дисциплинами, перспективы развития общественного питания в свете современных требований. Квалификационная характеристика и программа обучения по профессии. Этапы профессионального роста и трудового становления рабочего. Соблюдение производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.	2		1
Тема 2. Первичная кулинарная обработка овощей и грибов	Содержание учебного материала		6		
	3-4	Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции. Значение овощей в питании, их пищевая ценность, правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей.	2		2
	5-6	Последовательность операций обработки овощей: сортировка овощей, ее назначение и виды; промывка овощей (ручная и машинная), ее характеристика; особенности промывки картофеля, корнеплодов, капустных, плодовых, листовых овощей и зеленого лука.	2		2
	7-8	Лабораторно-практическое занятие №1. Отборка, сортировка, калибровка, мойка плодов, овощей и грибов		2	
Тема 3. Механическая кулинарная обработка свежих овощей, нарезка	Содержание учебного материала		10		
	9-10	Очистка овощей, ее назначение, способы (ручная и машинная), их характеристика в зависимости от кулинарного использования; нарезка овощей, ее назначение, способы нарезки (ручная и машинная), их характеристика, значение правильной нарезки, кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд; Рубка и растирания некоторых видов овощей, назначение этих процессов. Обработка овощей для фарширования (кабачков, баклажанов, помидоров, огурцов, перца, репы).	2		2
	11-12	Отходы при механической кулинарной обработке овощей, количество, использование. Полуфабрикаты из овощей, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		2
	13-14, 15-16 17-18	Лабораторно-практическое занятие №2. Очистка, доочистка, нарезка, подготовка к фаршированию свежих овощей		6	
Тема 4. Механическая	Содержание учебного материала		4		

кулинарная обработка свежих плодов, использование	19-20	Обработка плодов, ягод, назначение, способы обработки, ее характеристика в зависимости от кулинарного использования; кулинарное использование плодов для приготовления блюд; Механическая кулинарная обработка орехов, кулинарное использование. Отходы при механической кулинарной обработке плодов, количество, использование. Полуфабрикаты из плодов, ягод, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		2
	21-22	Лабораторно-практическое занятие №3. Очистка, доочистка, нарезка, подготовка к тепловой обработке плодов		2	
Тема 5. Механическая кулинарная обработка свежих и консервированных грибов	Содержание учебного материала		4		
	23-24	Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки грибов, ее последовательность, кулинарное использование грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		2
	25-26	Лабораторно-практическое занятие №4. Отборка, сортировка, калибровка, мойка грибов; обработка соленых, маринованных и сушеных грибов		2	
Тема 6. Механическая кулинарная обработка переработанных плодов и овощей	Содержание учебного материала		4		
	27	Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки переработанных плодов и овощей. Последовательность операций по обработке солено-квашеных, сушеных и мороженых овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		2
	28	Контрольная работа №1. Кулинарная обработка овощей, плодов, грибов; виды нарезки	1		2
	29-30	Лабораторно-практическое занятие №5. Отборка, сортировка, мойка переработанных плодов и овощей		2	
Тема 7. Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд из овощей, плодов и грибов	Содержание учебного материала		4		
	31-32	Значение блюд из овощей, плодов и грибов в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Полуфабрикаты из овощей, плодов и грибов: ассортимент, технологический процесс их приготовления.	2		2
	33	Блюда из овощей, плодов и грибов: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из овощей, плодов и грибов.	1		2
	34	Контрольная работа №2. Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд из овощей, плодов и грибов	1		2
	Внеаудиторная самостоятельная работа Нарисовать блюдо из овощей		1		2
1 курс II семестр - 22 часа (в т. ч. ЛПЗ - 8 часов)					
Тема 8. Технология приготовления гарниров и простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание учебного материала		6		2
	35-36	Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Ознакомление с режимом тепловой обработки, продолжительность варки каш, процентами привара круп и макаронных изделий, правилами хранения готовых блюд. Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости для варки	2		2

		каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий.			
	37-38	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск.	2		2
	39	Требования к качеству готовых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1		2
	40	Контрольная работа №3. Технология приготовления простых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий	1		2
Тема 9. Пищевая ценность, механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных морепродуктов	Содержание учебного материала		12		
	41-42	Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы, рыбы осетровых пород. Обработка сельди, особенности обработки некоторых видов рыб (камбалы и др.). Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Приготовление полуфабрикатов из рыбы в целом виде, тушками, порционными натуральными и панированными кусками. Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки. Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, количество, использование, меры по снижению отходов.	2		2
	43-44	Нерыбные продукты моря. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки нерыбных продуктов, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2		2
	45-46,47-48, 49-50,51-52	Лабораторно-практическое занятие №6. Оттаивание, вымачивание, обработка различных видов рыб и нерыбных морепродуктов		8	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа Нарисовать схему разделки рыбы		1		
Тема 10. Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Содержание учебного материала		4		2
	53-54	Значение блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря: ассортимент, технологический процесс их приготовления. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск.	2		
	55	Требования к качеству готовых блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	1		
	56	Контрольная работа №4. Кулинарная обработка рыбы. Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд из рыбы	1		
2 курс III семестр - 68 часов (в т. ч. ЛПЗ - 10 часов)					
Тема 11. Пищевая ценность, механическая кулинарная обработка мяса	Содержание учебного материала		14		
	57-58	Пищевая ценность мяса, виды тканей мяса, их характеристика. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса.	2		2
	59-60	Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание	2		2

		мороженого мяса, обмывание, обсушивание.			
	61-62	Кулинарная разделка и обвалка различных видов мяса.			
	63-64	Кулинарное назначение отдельных частей туш.	2		2
	65-66	Обработка костей, обработка поросят и кроликов, мяса диких животных. Условия и сроки хранения мяса.	2		2
	67-68,69-70, 71-72	Лабораторно-практическое занятие №7. Размораживание, мойка, обсушивание мяса; обвалка		6	
	Внеаудиторная самостоятельная работа Нарисовать схему разделки туши мяса		2		
Тема 12. Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд из мяса	Содержание учебного материала		12		
	73-74	Значение блюд из мяса в питании.	2		2
	75-76	Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.	2		2
	77-78	Полуфабрикаты из мяса: ассортимент, технологический процесс их приготовления.	2		2
	79-80	Блюда из мяса: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из мяса.	2		2
	81-82	Блюда из мяса: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из мяса.	2		2
	83	Блюда из мяса: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из мяса.	1		2
	84	Контрольная работа №5. Кулинарная обработка мяса, технология приготовления п/ф и простых блюд из мяса	1		
Тема 13. Механическая кулинарная обработка птицы	Содержание учебного материала		8		
	85-86	Пищевая ценность птицы, характеристика мяса птицы и дичи. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки птицы.	2		2
	87-88	Последовательность операций механической кулинарной обработки птицы: оттаивание мороженой птицы, потрошение, промывание. Обработка дичи.	2		2
	89-90	Заправка птицы и дичи. Обработка субпродуктов птицы и дичи. Требования к качеству, условия и сроки хранения птицы и дичи.	2		2
	91-92	Лабораторно-практическое занятие №8. Размораживание, мойка, обсушивание мяса птицы, разделка		2	
Тема 14. Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд из птицы	Содержание учебного материала		8		
	93-94	Значение блюд из птицы в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.	2		2
	95-96	Блюда из птицы: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из птицы.	2		2
	97-98	Блюда из птицы: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из птицы.	2		2
	99	Блюда из птицы: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из птицы.	1		

	100	Контрольная работа №6. Кулинарная обработка птицы, технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд из птицы	1		
Тема 15. Механическая кулинарная обработка субпродуктов	Содержание учебного материала		8		
	101-102	Пищевая ценность субпродуктов, их характеристика. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки субпродуктов.	2		2
	103-104	Механическая кулинарная обработка различных видов субпродуктов: голов крупного и мелкого рогатого скота, ног крупного и мелкого рогатого скота, мозгов, печени, почек, языков, желудков, сердца, горла, легкого, вымя, хвостов бараньих и говяжьих. Требования к качеству, условия и сроки хранения субпродуктов.	2		2
	105-106	Лабораторно-практическое занятие №9. Размораживание, мойка, обсушивание, обработка различных видов субпродуктов		2	2
Тема 16. Технология приготовления простых блюд из субпродуктов	Содержание учебного материала		6		
	107-108	Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.	2		2
	109-110	Блюда из субпродуктов: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из субпродуктов.	2		
	111	Блюда из субпродуктов: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из субпродуктов.	1		
	112	Контрольная работа №7. Кулинарная обработка субпродуктов, технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд из субпродуктов	1		
Тема 17. Технология приготовления супов и соусов	Содержание учебного материала		12		
	113-114	Значение супов в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.	2		2
	115-116	Супы: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству супов.	2		2
	117-118	Супы: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству супов.	2		2
	119-120	Значение соусов в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.	2		2
	121-122	Соусы: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству соусов.	2		2
	123	Соусы: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству соусов.	1		2
	124	Контрольная работа №8. Технология приготовления супов и соусов	1		
IV семестр – 22 часа					
Тема 18. Технология приготовления блюд из яиц и творога	Содержание учебного материала		8		
	125-126	Значение блюд из яиц в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.	2		2
	127-128	Блюда из яиц: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из яиц.	2		2
	129-130	Значение блюд из творога в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.	2		2
	131-132	Блюда из творога: ассортимент, технологический процесс их приготовления,	2		2

		оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из творога.			
Тема 19. Технология приготовления холодных блюд и закусок	Содержание учебного материала		6		
	133-134	Значение холодных блюд и закусок в питании. Холодные блюда и закуски: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых холодных блюд и закусок.	2		2
	135-136	Холодные блюда и закуски: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых холодных блюд и закусок.	2		2
	137-138	Холодные блюда и закуски: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых холодных блюд и закусок.	2		2
Тема 20. Технология приготовления сладких блюд и напитков	Содержание учебного материала		8		
	139-140	Значение сладких блюд и напитков в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.	2		2
	141-142	Сладкие блюда и напитки: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству сладких блюд и напитков.	2		2
	143-144	Сладкие блюда и напитки: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству сладких блюд и напитков.	2		2
	145-146	Сладкие блюда и напитки: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству сладких блюд и напитков.	2		2
Всего			146		
Экзамен			6		

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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 с 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. Производственное обучение 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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> <p>1. Определять качество поступивших продуктов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки.</p> <p>2. Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество. Технологию приготовления блюд из овощей, плодов и грибов свежих и переработанных.</p> <p>3. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.</p>	Лабораторно-практическая работа, проверка конспектов, устный фронтальный опрос, тест, устные сообщения
<p>ВПД 2. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов</p> <p>1. Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов.</p> <p>2. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы.</p> <p>3. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.</p> <p>4. Технологию приготовления блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря.</p>	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> <p>1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</p> <p>2. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.</p> <p>3. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса.</p> <p>4. Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов.</p>	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"> 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. 	<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"> 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. 	<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"> 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. 	<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



24 июня 2020 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, 2020 г.

Рассмотрена и
одобрена МС
Протокол № 4
«23» июня 2020 г.
Савч Н.А. Савченко

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

Согласовано:
Заместитель директора
по УПР
Савиц 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
1 курс 1 семестр – 306 часов				
Тема 1. Вводное занятие	Содержание учебного материала		12	
	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
Тема 2. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии общественного питания	Содержание учебного материала		24	
	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
Тема 3. Ознакомление с предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала		18	
	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.		
Тема 5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, плодов и грибов	Содержание учебного материала		162	
	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
1 курс 2 семестр – 558 часов				
	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
Тема 6. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание учебного материала		72	
	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
Тема 7. Механическая обработка рыбы и нерыбных продуктов	Содержание учебного материала		126	2
	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	
Тема 8. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание учебного материала		102	
	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
Тема 10. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Содержание учебного материала		156	
	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
Тема 11. Приготовление, гарнирование и оформление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Содержание учебного материала		42	
	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
2 курс 3 семестр – 306 часов				
Тема 12. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общепита	Содержание учебного материала		6	
	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.		
Тема 13. Механическая кулинарная обработка мяса	Содержание учебного материала		60	
	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
Тема 14. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйствен ной птицы	Содержание учебного материала		48	
	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	
Тема 15. Механическая кулинарная обработка субпродуктов	Содержание учебного материала		30	
	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
Тема 16. Приготовление полуфабрикатов из мяса	Содержание учебного материала		48	
	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
Тема 17. Приготовление блюд из мяса	Содержание учебного материала		84	
	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
Тема 18. Приготовление блюд из птицы	Содержание учебного материала		60	
	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
2 курс 4 семестр – 198 часов				
	307-312, 313-318	Оформление и отпуск.	12	2
	319-324, 325-330	Работа со сборником рецептов.	12	2
Тема 19. Приготовление блюд из субпродуктов	Содержание учебного материала		18	
	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 рецептов.	6	2
Тема 20. Приготовление супов и соусов	Содержание учебного материала		90	
	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
Тема 21. Приготовление блюдов из яиц и творога	Содержание учебного материала		18	
	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
Тема 21. Приготовление холодных блюд и закусок	Содержание учебного материала		24	
	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
Тема 22.	Содержание учебного материала		18	
Приготовление сладких блюд и горячих напитков	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	Итоговая контрольная работа в виде практической работы	6	
Всего			1368	

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"> 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. 	<p>Лабораторно-практическая работа, проверка конспектов, устный фронтальный опрос, тест, устные сообщения</p>
<p>ВПД 2. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Лабораторно-практическая работа, проверка конспектов, устный фронтальный опрос, тест, устные сообщения</p>
<p>Вид профессиональной деятельности: 3. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Лабораторно-практическая работа, проверка конспектов, устный фронтальный опрос, тест, устные сообщения</p>

<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"> 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. 	<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"> 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. 	<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"> 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. 	<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

24 июня 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 № 4
«23» июня 2020 г.
Савч Н.А. Савченко

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

Согласовано:
Заместитель директора
по УПР,
Савиц 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>
	<i>Итого</i> <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

24 июня 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 № 4
«23» июня 2020 г.
Савч /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
1 курс 1 семестр – 34 часа					
Тема 1. Этикет	Содержание учебного материала		4	<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
Тема 2. Меню Виды меню.	Содержание учебного материала		4		
	5-6	Меню, виды меню.	2		2
	7-8	Правила составления меню для завтрака, обеда, ужина, банкета.	2		2
Тема 3. Подготовка столовой посуды, приборов, белья.	Содержание учебного материала		26	<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
1 курс 2 семестр - 44 часа					
Тема 4. Сервировка столов	Содержание учебного материала		40	<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
Тема 5. Оформление стола	Содержание учебного материала		4	<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
Всего			78		

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</i></p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- сервировать столы;- уметь подавать блюда, закуски и напитки.	<p><i>Оценка за:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- устный опрос;- активность на занятиях (экспертное суждение, дополнения к ответам сокурсников и т.п.) <ul style="list-style-type: none">- устный опрос освоенных знаний в ходе теоретических занятий

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



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

Л. М. Бунис

24 июля 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 № 4
«23» июня 2020 г.
Савч /Н. А. Савченко

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

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Наименование раздела и темы	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1	2	3	4	5
Раздел 1.	Введение в экологию.	2	2	
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	
Раздел 2.	Основные понятия экологии.	6	4	2
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
Раздел 3.	Экосистемы. Взаимоотношения организмов.	16	11	5
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	
Раздел 4.	Глобальная экология	12	7	5
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
Раздел 5.	Охрана природы.	10	8	2
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	
Раздел 6.	Состояние окружающей среды и здоровье человека.	8	5	3
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
Итоговое занятие	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
	Всего:	56

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
Итого:		19

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. Игольницина 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., Сураева 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. Сураева 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.