

**ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ «ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И
СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г. ШЕЛЕХОВЕ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ИО ИТАС



[Signature] /Б.А. Михайлов/

«24» июня 2022 г.

**АДАптиРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ ПО ПРОФЕССИИ
16675 ПОВАР**

(из числа лиц с интеллектуальными нарушениями)

Квалификация: повар, 2 – 3-й уровни квалификации

Срок обучения: 1 год 10 месяцев

Форма обучения: очная

Категория слушателей: лица с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями интеллектуального развития, без требований к уровню образования (в том числе выпускники специальных (коррекционных) школ)

2022 г.

Адаптированная основная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. № 113-н), учебного плана филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г. Шелехове по программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Программа учитывает особенности психофизического развития обучающегося с нарушениями интеллектуального развития, его образовательные потребности и состояние здоровья.

Организация: Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» в г. Шелехове

Разработчики:

1. Еремеева И. А., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
2. Назарова Е. А, преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
3. Киселева О.В., педагог-психолог филиала ГБПОУ ИО ИТАС
4. Мальцева А.В., мастер производственного обучения филиала ГБПОУ ИО ИТАС
5. Пушкарёв Г.Н., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
6. Косовцова О.А., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
7. Токар Н.В., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС

Программа рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии сферы общественного питания

Протокол № 10 от «15» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ /Токар Н.В./

Зам. директора по учебно-методической работе _____ /Кузнецова Е.Н./

« 15 » июня 2022 г.

Адаптированная основная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии 16675 Повар утверждена приказом директора №371 от 24.06.2022

СОДЕРЖАНИЕ	стр.
ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ:	4
1. Общие положения	4
1.1. Цель реализации программы	5
1.2. Требования к поступающим	5
1.3. Срок освоения программы	5
1.4. Формы обучения	6
1.5. Режим занятий	6
2. Характеристика профессиональной деятельности	6
2.1. Область профессиональной деятельности	6
2.2. Объекты профессиональной деятельности	6
2.3. Квалификационная характеристика выпускника: описание ОТФ	6
2.4. Планируемые результаты обучения	7
3. Учебный план	13
4. Календарный учебный график	15
5. Организационно-педагогические условия реализации программы (в том числе специальные условия реализации программы)	18
5.1. Кадровое обеспечение	18
5.2. Материально-технические условия	19
5.3. Учебно-методическое обеспечение	21
5.4. Организационное обеспечение	25
6. Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей развитие и социально-профессиональную адаптацию обучающихся	27
7. Оценка качества освоения программы	29
Приложение 1. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ	31
Приложение 2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	145
Приложение 3. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ ПРОГРАММЫ	158
Приложение 4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ, КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	179

**ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**
**программы профессиональной подготовки рабочих по профессии
16675 ПОВАР**

(из числа лиц с интеллектуальными нарушениями)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная основная программа профессионального обучения – это комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию, условия и оценку качества подготовки обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов с *интеллектуальными нарушениями* по профессии **16675 Повар**.

Адаптированная основная программа профессионального обучения разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями лиц с *нарушениями интеллектуального развития* с учетом их психофизического развития и индивидуальных возможностей и на основе психолого-педагогической характеристики данной категории обучающихся.

Программа обеспечивает коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся посредством создания специальных организационно-педагогических условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в соответствии со спецификой нозологии.

Настоящая адаптированная программа может быть применена как для учебной группы инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с *интеллектуальными нарушениями*, так и индивидуально для конкретного обучающегося с *нарушением здоровья в области интеллектуальной сферы*.

Разработка и реализация адаптированной основной программы профессионального обучения ориентирована на решение задач:

- создания в образовательной организации условий, необходимых для профессионального обучения лиц с интеллектуальными нарушениями, их социализации и адаптации;
- повышения уровня доступности профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с интеллектуальными нарушениями;
- повышения качества профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с нарушениями интеллекта;
- реализации возможностей формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида с нарушениями интеллектуального развития;
- создания единых подходов к организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения для данной категории обучающихся;
- формирования в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Реализация программы профессионального обучения осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русский язык.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОППО

Нормативно-правовые основы разработки адаптированной программы профессионального обучения:

- Конвенция о правах инвалидов;
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011-2025 годы (в последней редакции);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);
- Распоряжение Минпросвещения России от 20.02.2019 г. № Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации»;
- Профессиональный стандарт «Повар» (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 113-н от 09.03.22;
- Письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса);
- Локальные нормативные акты ГБПОУ ИО ИТАС.

Методическую основу разработки адаптированной программы составляют:

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 N 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. N 06-2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»;

– Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11.02.2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

– Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);

– Письмо министерства просвещения РФ от 10.04.2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

– Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»

Используемые термины и сокращения:

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения (АОППО) - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих адаптированная для обучения инвалидов и 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 учебная дисциплина (АУД) - элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) - документ, в котором отражены необходимые специальные условия для

получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Инвалид - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

Индивидуальная программа реабилитации или абилитации (ИПРА) инвалида - разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

Индивидуальный учебный план (ИУП) - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Инклюзивное образование - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

Медико-социальная экспертиза (МСЭ) - признание лица инвалидом и определение в установленном порядке потребностей освидетельствуемого лица в мерах социальной защиты, включая реабилитацию, на основе оценки ограничений жизнедеятельности, вызванных стойким расстройством функций организма.

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.

Основные программы профессионального обучения (ОППО) – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих.

Особые образовательные потребности – это потребности в условиях, необходимых для оптимальной реализации актуальных и потенциальных возможностей, которые может проявить человек в процессе обучения.

Профессиональное обучение – вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий).

Специальные условия для получения образования – условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и 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 инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Цели реализации программы

Целями реализации адаптированной программы профессионального обучения является:

получение лицами с ограниченными возможностями здоровья компетенций (знаний, умений, практического опыта трудовых действий), необходимых для выполнения вида профессиональной деятельности «Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания» 3-го уровня квалификации с учетом потребностей соответствующего производства и для работы с конкретным оборудованием.

2) получение указанными лицами 2 – 3-го квалификационных разрядов по профессии в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих.

1.2. Требования к поступающим

Настоящая программа профессионального обучения предназначена для профессиональной подготовки лиц с нарушениями интеллектуального развития.

К освоению программы профессиональной подготовки по профессии рабочего допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего, без требований к уровню образования.

Лицам с ограниченными возможностями здоровья (с легкой формой умственной отсталости), не имеющим основного общего и среднего общего образования и обучавшимся по адаптированным основным общеобразовательным программам, выдается свидетельство об обучении. Свидетельство об обучении дает право на прохождение профессиональной подготовки по профессии, рекомендованной для лиц с нарушением интеллекта.

Зачисление на обучение по адаптированной основной образовательной программе профессионального обучения осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида (законного представителя) или поступающего с ограниченными возможностями здоровья (законного представителя) на основании представленной справки медико-социальной экспертизы или/и заключения психолого-медико-педагогической комиссии.

Нарушения интеллектуального развития – группа состояний различной этиологии, которые проявляются в детском возрасте и характеризуются сниженным интеллектуальным функционированием и адаптивным поведением разной степени выраженности (легкая, умеренная, тяжелая, глубокая).

Для лиц с нарушениями интеллектуального развития характерны следующие психофизические особенности:

Восприятие: Замедленный темп восприятия: требуется гораздо больше времени для восприятия предлагаемого материала. Замедленность восприятия усугубляется еще и тем, что из-за умственного недоразвития они с трудом выделяют главное, не понимают внутренние связи между частями воспринимаемого объекта. Недостаточная дифференцированность воспринимаемого. Узость объема восприятия. Обучающиеся выхватывают отдельные части в обозреваемом объекте, в прослушанном тексте, не видя и не слыша иногда важный для общего понимания материал, что, безусловно, сказывается на качестве их обучения. Узость объема восприятия приводит к трудностям ориентировки в новой ситуации, месте. Недостаточная активность восприятия проявляется в слабой поисковой активности и приводит к трудностям восприятия в усложненных условиях. Трудности восприятия пространства и времени, что мешает им ориентироваться в окружающем.

Внимание: Нарушения как активного, так и пассивного внимания. Низкий объем внимания. Неустойчивость внимания. Низкий уровень развития распределения внимания, поэтому одновременное выполнение двух операций недоступно. Трудности при переключении внимания с одного объекта на другой. Быстрая утомляемость внимания.

Мышление: Мышление развивается значительно медленнее и в гораздо более поздние сроки. Уровень словесно-логического мышления не достигает такого уровня, который прослеживается в мыслительной деятельности детей с сохранным интеллектом. Затруднения в обобщении. Обобщения часто носят случайный характер. Сниженная способность к классификации. Неспособность действовать по аналогии. Обучающиеся часто не могут перенести способ решения с одной задачи на другую. Анализ отличается бедностью, непоследовательностью и фрагментарностью. Неадекватный, фрагментарный синтез. Неспособность к установлению причинно-следственной связи между объектами и явлениями, непонимание последовательности событий. Снижение способности к сравнению. Различия предметов находятся проще, чем сходство. Недоразвитие абстрактного мышления. Инертность мышления, затрудненность переключения с одной мысли на другую, т.е. вязкость мышления, проявляется в обстоятельности и излишней детализации.

Память: неспособность к целенаправленному запоминанию, замедленный темп усвоения нового материала, низкий объем памяти (объем равен 3–4 объектам), слабость произвольной памяти, низкая точность воспроизведения, сниженная способность к логическому запоминанию, преобладание непроизвольного запоминания.

Речь: системное недоразвитие речи (нарушения фонетической, лексической, грамматической сторон речи); трудности понимания речи,

многоступенчатых инструкций; малый словарный запас; трудности звукобуквенного анализа и синтеза, что приводит к существенным трудностям овладения письменной речью.

Движения (моторика): Двигательные навыки формируются с задержкой, затруднена пространственная ориентировка, двигательная активность часто носит нецеленаправленный характер. Недостаточность развития точности движений, координации и равновесия, наличие стереотипных движений и других моторных расстройств. Недостатки моторики умственно отсталых, выражающиеся в замедленности движений, неуклюжести, в неравномерном характере движений, обусловлены неустойчивостью внимания.

Скорость и точность выполнения ручных операций (легко автоматизируемые действия) выполняются сравнительно хорошо.

Поведение: Безынициативность, неумение самостоятельно действовать; импульсивность; повышенная возбудимость или заторможенность; слабость собственных намерений; стереотипность, сниженная самооценка; деструктивность.

Для лиц с нарушениями интеллектуального развития характерны следующие особые образовательные потребности:

- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса;
- получение специальной помощи средствами образования;
- увеличение сроков получения образования;
- систематическая актуализация сформированных у обучающихся знаний и умений;
- использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним;
- развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающегося к обучению и социальному взаимодействию со средой;
- формирование позитивного отношения к окружающему миру;
- овладение разнообразными видами, средствами и формами коммуникации, обеспечивающими успешность установления и реализации социокультурных связей и отношений обучающегося с окружающей средой;
- психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие обучающегося с педагогами и другими обучающимися;
- психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и организации;
- постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы организации.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОППО

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

Объекты профессиональной деятельности:

- ✓ блюда;
- ✓ напитки;
- ✓ оборудование,
- ✓ инструменты, приспособления и механизмы для обработки сырья и приготовления блюд;

2.2. Вид и основная цель вида профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

Основная цель вида профессиональной деятельности: Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий.

2.3. Квалификационная характеристика выпускника: описание обобщенных трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом

В соответствии с требованиями профессионального стандарта «Повар» (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 г. №113-н); выпускник должен быть готов к выполнению предусмотренных профессиональным стандартом обобщенных трудовых функций 2-го, 3-го уровней квалификации и соответствующих им трудовых функций в зависимости от индивидуальных возможностей обучающегося:

ОТФ.1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

Квалификационные требования к установлению разрядов определены на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022. № 113н).

В результате освоения программы выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по выполнению работ в качестве повара 2-3-го разряда. Если выпускник показывает более высокие знания и достаточные для 4-го разряда профессиональные умения, ему может быть присвоена соответствующая квалификация.

Профессиональные результаты освоения образовательной программы (компетенции, практический опыт, умения, знания)

ВПД	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
<p>ВПД 1. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания</p>	<p>ПК 1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания 	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - Использовать посудомоечные машины; - Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; - Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления. 	<ul style="list-style-type: none"> - Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; - Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания; - Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.
	<p>ПК 2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; – Приготовление блюд, напитков и 	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения; -Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; 	<ul style="list-style-type: none"> -Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; -Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

		<p>кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; - Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка. 	<ul style="list-style-type: none"> - Производить обработку овощей, фруктов и грибов; - Нарезать и формовать овощи и грибы; - Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; - Готовить блюда и гарниры из овощей; - Готовить каши и гарниры из круп; - Готовить блюда из яиц; - Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий; - Готовить блюда из бобовых; - Готовить блюда из рыбы; - Готовить блюда из морепродуктов; - Готовить блюда из мяса и мясных продуктов; - Готовить блюда из домашней птицы; - Готовить мучные блюда; - Готовить горячие напитки; - Готовить сладкие блюда; - Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; - Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные 	<ul style="list-style-type: none"> - Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов; - Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; - Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; - Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; - Принципы ХАССП в организациях общественного питания.
--	--	---	--	---

			изделия с раздачи, прилавка и на вынос; - Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами); - Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.	
--	--	--	---	--

Личностные результаты освоения образовательной программы

Личностные результаты достигаются обучающимися в процессе реализации программы воспитания.

Общие личностные результаты реализации программы воспитания:

Коды личностных результатов	Личностные результаты
ЛР 1	Осознающий себя гражданином великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, в том числе на условиях добровольчества.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда.
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в сложных и меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
Личностные результаты с учётом особенностей профессии, определённые совместно с ключевыми работодателями	
ЛР 13	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии.
ЛР 14	Способный достигать целей, определенных руководителем.
ЛР 15	Позиционирующий себя как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.

2.5. Срок освоения программы и формы обучения

Срок освоения программы – 1 год 10 месяцев при очной форме подготовки, пятидневная учебная неделя.

Продолжительность учебного года 1 курса 52 недели, продолжительность учебного года 2-го курса – 43 недели.

Формы обучения – обучение осуществляется в очной форме.

Режим занятий – 6 часов в день, 5 раз в неделю – всего 30 часов в неделю.

2.6. Структура АОПО

Программа профессионального обучения включает три цикла: адаптационный, общепрофессиональный и профессиональный.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин, профессиональных модулей:

Код УД, ПМ	Наименование УД, МДК
<i>АУД.00</i>	<i>Адаптационный учебный цикл</i>
АУД.01.	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АУД.02.	Коммуникативный практикум
АУД.03.	Коррекционно-развивающий практикум
АУД.04.	Основы финансовой грамотности
АУД.05.	Физическая культура с основами здорового образа жизни
<i>ОП.00</i>	<i>Общепрофессиональный цикл</i>
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.03	Охрана труда
ОП.04	Основы безопасности жизнедеятельности
<i>ПМ.00</i>	<i>Профессиональный цикл</i>
ПМ.01.	Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов
МДК.01.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод
ПП.01.01	Практическая подготовка (обучение в мастерских)
ПП.01.02	Практическая подготовка (обучение на базе предприятия)
ПМ.02	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов
МДК.02.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов
ПП.02.01	Практическая подготовка (обучение в мастерских)
ПП.02.02	Практическая подготовка (обучение на базе предприятия)
ПМ.03	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов
МДК.03.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных
ПП.03.01	Практическая подготовка (обучение в учебных мастерских)

ПП.03.02	Практическая подготовка (обучение на базе предприятия)
ПМ.04	Приготовление супов и соусов
МДК.04.01	Подготовка сырья и приготовление супов и соусов
ПП.04.01	Практическая подготовка (обучение в учебных мастерских)
ПП.04.02	Практическая подготовка (обучение на базе предприятия)
ПМ.05	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
МДК.05.01	Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
ПП.05.01	Практическая подготовка (обучение в учебных мастерских)
ПП.05.02	Практическая подготовка (обучение на базе предприятия)
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков
МДК.06.01	Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков
ПП.06.01	Практическая подготовка (обучение в учебных мастерских)
ПП.06.02	Практическая подготовка (обучение на базе предприятия)
<i>ПА</i>	<i>Промежуточная аттестация</i>
<i>ИА</i>	<i>Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)</i>

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ.

3.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

адаптированной основной программы профессионального обучения
по программе профессиональной подготовки

по профессии 16675 Повар

Квалификация: Повар - 2-3 разряд

Категория слушателей - лица с ограниченными возможностями здоровья

Срок обучения - 1 год 10 месяцев, пятидневная учебная неделя

Учебная нагрузка обучающегося – 30 часов в неделю

Учебная неделя - пятидневная

Форма обучения - очная

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, МДК, практики	Формы промежуточной аттестации (по семестрам)				Учебная нагрузка обучающихся, час.			1 курс						2 курс							
						Учебная нагрузка во взаимодействии с педагогом			Всего часов в за 1 курс	1 семестр (17 нед.)			2 семестр (23 нед.)			Всего часов в за 2 курс	3 семестр (17 нед.)			4 семестр (22 нед.)		
		1	2	3	4	Всего аудиторных занятий	в т.ч. лаб. / практ. занятия	в т.ч. консультации		Всего аудиторных занятий	в т.ч. лаб. занятия	в т.ч. консультации	Всего аудиторных занятий	в т.ч. лаб. занятия	в т.ч. консультации		Всего аудиторных занятий	в т.ч. лаб. занятия	в т.ч. консультации			
1	2	3				4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Учебные циклы АОП ПО					2460	290	90	1230	510	80	12	720	82	12	1230	510	68	12	720	50	54
АУД.00	Адаптационный цикл					284	192	0	152	82	54	0	70	56	0	132	68	44	0	64	28	0
АУД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний				3	50	16		0							50	34	10		16	6	
АУД.02	Коммуникативный практикум	3				32	20		32	32	20					0						

АУД.03	Коррекционно-развивающий практикум		3			40	20		40	16	10		24	10		0						
АУД.04	Основы финансовой грамотности				3	32	6		0							32			32	6		
АУД.05	Физическая культура с основами здорового образа жизни	3	3	3	3	130	130		80	34	24		46	46		50	34	34		16	16	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл					190	32	12	132	38	8	4	94	16	4	58	26	4	4	32	4	0
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		ДЗ			42	8		42	18	4		24	4		0						
ОП.02	Оборудование предприятий общественного питания				Э	80	14	12	54	20	4	4	34	6	4	26	26	4	4			
ОП.03	Охрана труда				ДЗ	32	4		0							32			32	4		
ОП.04	Основы безопасности жизнедеятельности				ДЗ	36	6		36				36	6		0						
П.00	Профессиональный цикл					1986	66	78	946	390	18	8	556	10	8	1040	416	20	8	624	18	54
ПМ.00	Профессиональные модули					1986	66	78	946	390	18	8	556	10	8	1040	416	20	8	624	18	54
ПМ.01	Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов					242	12	4	194	194	12	4	0	0	0	48	0	0	0	48	0	0
МДК.01.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод	Э				50	12	4	50	50	12	4				0						
ПП.01.01	Практическая подготовка (обучение в учебных мастерских)		ДЗ			144			144	144						0						
ПП.01.02	Практическая подготовка (обучение на базе предприятия)				ДЗ	48			0						48				48			
ПМ.02	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов					244	6	4	196	196	6	4	0	0	0	48	0	0	0	48	0	0
МДК.02.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов	Э				34	6	4	34	34	6	4				0						
ПП.02.01	Практическая подготовка (обучение в учебных мастерских)		ДЗ			162			162	162						0						

ПП.02.02	Практическая подготовка (обучение на базе предприятия)				ДЗ	48			0						48				48			
ПМ.03	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов					574	10	8	526	0	0	0	526	10	8	48	0	0	0	48	0	0
МДК.03.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных			Э		130	10	8	130				130	10	8	0						
ПП.03.01	Практическая подготовка (обучение в учебных мастерских)				ДЗ	396			396				396			0						
ПП.03.02	Практическая подготовка (обучение на базе предприятия)				ДЗ	48			0							48				48		
ПМ.04	Приготовление супов и соусов					242	8	4	0	0	0	0	0	0	0	242	188	8	4	54	0	0
МДК.04.01	Подготовка сырья и приготовление супов и соусов				Э	44	8	4	0							44	44	8	4			
ПП.04.01	Практическая подготовка (обучение в учебных мастерских)				ДЗ	144			0							144	144					
ПП.04.02	Практическая подготовка (обучение на базе предприятия)				ДЗ	54			0							54				54		
ПМ.05	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий					254	8	4	0	0	0	0	0	0	0	254	206	8	4	48	0	0
МДК.05.01	Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий				Э	44	8	4	0							44	44	8	4			
ПП.05.01	Практическая подготовка (обучение в учебных мастерских)				ДЗ	162			0							162	162					
ПП.05.02	Практическая подготовка (обучение на базе предприятия)				ДЗ	48			0							48				48		
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков					310	10	6	0	0	0	0	0	0	0	310	22	4	0	288	6	6

МДК.06.01	Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков		Э	58	10	6	0							58	22	4		36	6	6
ПП.06.01	Практическая подготовка (обучение в учебных мастерских)		ДЗ	198			0							198				198		
ПП.06.02	Практическая подготовка (обучение на базе предприятия)		ДЗ	54			0							54				54		
ПА	Промежуточная аттестация			60			30			30				30				30		
ИА	Подготовка к итоговой аттестации			30		30	0							30				30		30
	Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена		КЭ	30	12	18	0							30				30	12	18
Всего:				2460	290	90	1230	510	80	12	720	82	12	1230	510	68	12	720	50	54

3.2. Календарный учебный график

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Всего часов по уч. плану	Часов в 1 семестре	1 курс 1 семестр																
				Учебные недели																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
	Учебные циклы АОП ПО		510	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
АУД.00	Адаптационный цикл																			

АУД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	50																		
АУД.02	Коммуникативный практикум	32	32	10	6	6	6	4												
АУД.03	Коррекционно-развивающий практикум	40	16	8	2	2	2	2												
АУД.04	Основы финансовой грамотности	32																		
АУД.05	Физическая культура с основами здорового образа жизни	130	34	2	2	2	2	4	4	4	4	2	2	2	2	2				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл																			
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	42	18	2	2	2	2	2	2	2	4									
ОП.02	Оборудование предприятий общественного питания	54	20	2	2	2	2	2	4	4	2									
ОП.03	Охрана труда	32																		
ОП.04	Основы безопасности жизнедеятельности	36																		
ПМ.00	Профессиональные модули																			
ПМ.01	Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов																			
МДК.01.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод	50	50	4	2	4	4	2	4	4	4	2	2	4	4	4	2	2		
ПП.01.01	Практическая подготовка (обучение в мастерских)	144	144		12	10	10	12	12	12	12	6	6	4	4	4	8	10	12	12
ПП.01.02	Практическая подготовка (обучение на базе предприятия)	48																		
ПМ.02	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов																			
МДК.02.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов	34	34	2	2	2	2	2	4	4	4	2	2	2	2	2	2			
ПП.02.01	Практическая подготовка (обучение в мастерских)	162	162									18	18	18	18	18	18	18	18	18
ПП.02.02	Практическая подготовка (обучение на базе предприятия)	48																		
ПМ.03	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов																			
МДК.03.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных	130																		
ПП.03.01	Практическая подготовка (обучение в	396																		

	учебных мастерских)																				
ПП.03.02	Практическая подготовка (обучение на базе предприятия)	48																			
ПМ.04	Приготовление супов и соусов																				
МДК.04.01	Подготовка сырья и приготовление супов и соусов	44																			
ПП.04.01	Практическая подготовка (обучение в учебных мастерских)	144																			
ПП.04.02	Практическая подготовка (обучение на базе предприятия)	54																			
ПМ.05	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий																				
МДК.05.01	Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	44																			
ПП.05.01	Практическая подготовка (обучение в учебных мастерских)	162																			
ПП.05.02	Практическая подготовка (обучение на базе предприятия)	48																			
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков																				
МДК.06.01	Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков	58																			
ПП.06.01	Практическая подготовка (обучение в учебных мастерских)	198																			
ПП.06.02	Практическая подготовка (обучение на базе предприятия)	54																			
ПА	Промежуточная аттестация	60																			
ИА	Подготовка к итоговой аттестации	30																			
	Квалификационный экзамен	30																			
	Всего в 1 семестре:		510	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	32\30	30	30	30	30	30

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Всего часов по уч. плану	Часов во 2 семестре	1 курс 2 семестр																							
				Учебные недели																							
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
	Учебные циклы АОП ПО		720	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
АУД.00	Адаптационный цикл																										
АУД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	50																									
АУД.02	Коммуникативный практикум	32																									
АУД.03	Коррекционно-развивающий практикум	40	24	4	4	4	4	4	4																		
АУД.04	Основы финансовой грамотности	32																									
АУД.05	Физическая культура с основами здорового образа жизни	130	46	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
ОП.00	Общепрофессиональный цикл																										
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	42	24																								
ОП.02	Оборудование предприятий общественного питания	54	34																								
ОП.03	Охрана труда	32																									
ОП.04	Основы безопасности жизнедеятельности	36	36	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						
ПМ.00	Профессиональные модули																										
ПМ.01	Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов																										
МДК.01.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод	50																									
ПП.01.01	Практическая подготовка (обучение в мастерских)	144																									
ПП.01.02	Практическая подготовка (обучение на базе предприятия)	48																									
ПМ.02	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов																										
МДК.02.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов	34																									
ПП.02.01	Практическая подготовка (обучение в мастерских)	162																									

МДК.02.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов	34																		
ПП.02.01	Практическая подготовка (обучение в мастерских)	162																		
ПП.02.02	Практическая подготовка (обучение на базе предприятия)	48																		
ПМ.03	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов																			
МДК.03.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных	130																		
ПП.03.01	Практическая подготовка (обучение в учебных мастерских)	396																		
ПП.03.02	Практическая подготовка (обучение на базе предприятия)	48																		
ПМ.04	Приготовление супов и соусов																			
МДК.04.01	Подготовка сырья и приготовление супов и соусов	44	44	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2
ПП.04.01	Практическая подготовка (обучение в учебных мастерских)	144	144	8	8	9	8	8	6	9	8	8	8	10	10	10	10	10	10	10
ПП.04.02	Практическая подготовка (обучение на базе предприятия)	54																		
ПМ.05	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий																			
МДК.05.01	Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	44	44	4	2	4	2	4	4	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2
ПП.05.01	Практическая подготовка (обучение в учебных мастерских)	162	162	8	8	9	8	8	8	9	8	8	8	10	10	10	12	12	12	12
ПП.05.02	Практическая подготовка (обучение на базе предприятия)	48																		
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков																			
МДК.06.01	Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков	58	22	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							
ПП.06.01	Практическая подготовка (обучение в учебных мастерских)	198																		
ПП.06.02	Практическая подготовка (обучение на базе предприятия)	54																		

МДК.06.01	Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков	58	36	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						
ПП.06.01	Практическая подготовка (обучение в учебных мастерских)	198	198	4	6	4	6	4	6	4	4	8	10	10	12	10	12	9	10	16	12	18	18	14		
ПП.06.02	Практическая подготовка (обучение на базе предприятия)	54	54	2	2	2	2	4	2	2	4	2	2	4	2	4	2	2	2	2	4	2	2	4		
ПА	Промежуточная аттестация	60	30																						30	
ИА	Подготовка к итоговой аттестации	30	30																							30
	Квалификационный экзамен	30	30																							30
Всего в 4 семестре:			720	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30

3.3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

Адаптированная основная программа профессионального обучения представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов профессиональной подготовки, описывающей специальные организационно-педагогические условия, необходимые для процесса обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практической подготовки являются составной частью основной программы профессионального обучения и распределяются по циклам – адаптационный, общепрофессиональный, профессиональный.

Выбор адаптационных учебных дисциплин учитывает особые образовательные потребности обучающихся с нарушениями интеллектуального развития, основан на рекомендациях психолого-медико-педагогической комиссии или заключении, вынесенном в индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Содержание рабочих программ адаптационных учебных дисциплин направлено на развитие у обучающихся навыков коммуникации, социальной адаптации, формирование готовности на доступном уровне к взаимодействию в учебных и профессиональных ситуациях деятельности, а также коррекцию учебно-познавательной сферы.

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практической подготовки, адаптированные к образовательным потребностям и особенностям обучения лиц с нарушениями интеллектуального развития, включают разделы:

- Паспорт программы учебной дисциплины / профессионального модуля
- Структура и содержание
- Условия реализации учебной дисциплины / профессионального модуля
- Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины / профессионального модуля

Раздел «Условия реализации учебной дисциплины» описывает общие требования к наличию кабинетов, лабораторий и мастерских, их оборудованию для формирования результатов практического профессионального обучения, а также обеспечение специальных условий для обучающихся с нарушениями интеллектуального развития, в том числе материально-техническое, учебно-методическое и информационное обеспечение.

Раздел «Контроль и оценка результатов дисциплины» описывает формы и методы контроля и оценки результатов обучения (текущего контроля, промежуточной аттестации).

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практической подготовки представлены в Приложении 1 в соответствии с учебным планом адаптированной программы профессионального обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОППО

Оценка качества освоения программы профессионального обучения по профессии *16675 Повар (для лиц с интеллектуальными нарушениями)* предусматривает текущий контроль, промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию обучающихся в форме квалификационного экзамена.

В учебном плане итоговая аттестация включает подготовку к сдаче квалификационного экзамена и проведение квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, освоенных умений и практического опыта по программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, соответствующей квалификации.

Квалификационный экзамен включает в себя **практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний** в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте «Повар». Проверка теоретических знаний включает выполнение тестовых заданий в формате, адаптированном к интеллектуальным нарушениям обучающихся, с целью определения соответствия полученных знаний квалификационным требованиям.

Практическая квалификационная работа предусматривает выполнение комплексной практической работы в модельных условиях с целью определения соответствия приобретенных слушателем умений и навыков квалификационным требованиям профессионального стандарта «Повар». Материалы, обеспечивающие оценку качества освоения АОППО, представлены в Приложении 2.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

В ходе выполнения слушателем практической квалификационной работы членами экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с разработанными критериями.

Лицо, успешно сдавшее квалификационный экзамен, получает квалификацию по профессии рабочего «Повар» с присвоением квалификационного разряда по результатам профессионального обучения, что подтверждается документом о квалификации – свидетельством о профессии рабочего, должности служащего.

Квалификация, указываемая в свидетельстве о профессии рабочего, должности служащего, дает его обладателю право заниматься профессиональной деятельностью или выполнять конкретные трудовые функции по профессии рабочего «Повар».

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть основной программы профессионального обучения и (или) отчисленным из организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения установленного образца.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИНВАЛИДНОСТЬЮ И ОВЗ

5.1. Кадровое обеспечение обучения

Реализация образовательной программы профессионального обучения в филиале ГБПОУ ИО ИТАС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, профессионального модуля, направлению подготовки по образовательной программе.

Мастера производственного обучения имеют на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательной программой и профессиональным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, мастеров производственного обучения отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Педагоги проходят подготовку по программам дополнительного профессионального образования в области организации и осуществления инклюзивного профессионального образования и профессионального обучения обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

Педагогам предоставляется возможность ведения методической работы, применения, обобщения и распространения опыта использования современных образовательных технологий при обучении лиц с интеллектуальными нарушениями.

К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются специалисты по техническим и программным средствам обучения, осуществляющие обслуживание специального программного обеспечения.

В техникуме функционирует служба психолого-педагогического и медико-социального сопровождения различных категорий обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ. В составе службы – педагоги-психологи, социальный педагог, воспитатели, педагог-организатор, медицинский работник, в задачи которых входит индивидуальное консультирование, выявление потребностей обучающихся, их семей в сфере медицинской и социальной поддержки, адаптации и социализации обучающихся.

Педагог-психолог имеет высшее образование по педагогическим и психологическим специальностям или направлениям подготовки психолога, при необходимости проходит переподготовку по психологическому сопровождению образования лиц с ОВЗ, повышение квалификации в области инклюзивного образования.

Социальный педагог, воспитатели, педагог-организатор, педагог

дополнительного образования имеют среднее профессиональное или высшее педагогическое образование по направлению деятельности, проходит повышение квалификации в области инклюзивного образования.

Медицинский работник, включенный в процесс сопровождения обучающихся, имеет среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее занимаемой должности.

Все сотрудники техникума, включая педагогический, административный и вспомогательный персоналы, проходят первичный и повторяющийся ежегодно инструктажи по вопросам сопровождения инвалидов и лиц с ОВЗ при оказании им образовательных, социально-педагогических, психологических, социально-средовых и бытовых услуг, а также соблюдения правил этикета в процессе общения с ними.

Педагоги ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса.

5.2. Материально-технические условия реализации программы

Инфраструктура филиала ГБПОУ ИО «Иркутский техникум архитектуры и строительства» достаточна для создания условий, требуемых для организации обучения лиц с интеллектуальными нарушениями.

Пространство и материально-техническая база соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам, общим требованиям, предъявляемым к образовательным организациям к: зданию организации; помещениям для осуществления образовательного процесса, для индивидуальных занятий, для активной деятельности, сна и отдыха; помещениям для проведения занятий по физической культуре; мастерским; санитарным помещениям; столовой; помещениям библиотеки.

Техникум имеет все необходимые помещения для организации процесса обучения по профессии 16675 Повар.

Организация обеспечивает отдельные специально оборудованные помещения для проведения занятий с педагогом-психологом, социальным педагогом и другими специалистами, отвечающими за реализацию задач программы коррекционной работы психолого-педагогического сопровождения обучающегося.

Для организации учебного и воспитательного процессов в техникуме имеются следующие специальные и учебные помещения:

Специальные помещения:

- кабинет педагога-психолога;
- кабинет социального педагога;
- медицинский кабинет;

Учебные кабинеты:

- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
- Коммуникативный практикум. Психология общения
- Коррекционно-развивающий практикум
- Физической культуры с основами здорового образа жизни

- Основы финансовой грамотности
- Оборудование предприятий общественного питания
- Основ физиологии питания, санитарии и гигиены
- Лаборатории поваров;
- Спортивный комплекс:
 - спортивный зал;
 - тренажерный зал;
 - лыжная база;
- Залы:
 - библиотечно-информационный центр с выходом в сеть Интернет.

В каждом помещении, где обучаются лица с интеллектуальными нарушениями, предусмотрено соответствующее количество мест.

Материально-техническая база достаточна для проведения всех видов лабораторных и практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Обучающиеся с интеллектуальными нарушениями обеспечиваются всеми необходимыми материалами и инструментами для выполнения лабораторных и практических работ, видов работ на практике в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации. Материалы предоставляются в печатной форме и в форме электронного документа.

Обучение лиц с интеллектуальными нарушениями осуществляется с использованием мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Все учебные аудитории, в которых обучаются лица с интеллектуальными нарушениями, оборудованы компьютерной техникой, аудиотехникой, видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, документ-камерой, мультимедийной системой.

Обучающиеся имеют доступ к компьютерам, ресурсам сети Интернет.

Технические средства обучения дают возможность удовлетворить особые образовательные потребности обучающихся с интеллектуальными нарушениями, способствуют мотивации учебной деятельности, развивают познавательную активность обучающихся.

Образовательная и воспитательная среда студенческого общежития учитывает потребности обучающихся с интеллектуальными нарушениями. Она включает обеспечение доступности, прилегающей к образовательной организации территории, входных путей, путей перемещения внутри здания, наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений, системы сигнализации и оповещения для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Важным условием организации пространства является наличие в техникуме простой знаковой и текстовой информации, представленной на стендах или электронных носителях, предупреждающей об опасностях,

изменениях в режиме обучения и обозначающей названия приборов, кабинетов, мастерских, лабораторий, залов.

5.3. Учебно-методическое обеспечение программы

Реализация образовательной программы по профессии 16675 Повар в техникуме обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной программы профессионального обучения.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд ИТАС укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов. Кроме учебной литературы имеются официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией по внутренней локальной сети филиала ИТАС и доступ к современным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Перечень учебных изданий, основной и дополнительной литературы:

Индекс	Наименование УД, ПМ	Перечень основных и дополнительных источников
АУД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	<p>Основные источники:</p> <p>Нормативные документы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Конвенция о правах инвалидов от 13 декабря 2006 г. 2. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» 3. Гражданский кодекс Российской Федерации от 30 ноября 1994 года N 51-ФЗ 4. Семейный кодекс Российской Федерации от 29 декабря 1995 г. N 223-ФЗ. <p>Учебные издания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Адаптация и реабилитация в социальной работе: учебное пособие/ Министерство образования и науки РФ, ГОУ ВПО «Казанский государственный технологический университет»; под общ. ред. Н.Ш. Валеевой. - 2-е изд., доп. и испр. - Казань: КНИТУ, 2011. [Электронный ресурс]. - URL: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258376 2. Социальная работа: учебное пособие / Н.Ф. Басов, В.М. Басова, С.В. Бойцова и др.; под ред. Н.Ф. Басова. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и Ко, 2015. [Электронный ресурс]. - URL: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=253961 <p>Дополнительные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Социальная работа в вопросах и ответах: учебное пособие / под ред. Е.П. Агапова. - М.; Берлин: Директ-Медиа, 2016. [Электронный ресурс]. - URL: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=434846
АУД.02	Коммуникативный практикум. Психология	<p>Основные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Усов В.В. Деловой этикет: учеб. пособие для студ.

	общения	<p>учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кузнецов И.Н. Деловое общение. Деловой этикет: учеб. пособие для студентов вузов. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2011. 2. Столяренко Л.Д. Психология делового общения и управления. – Ростов н/Д: Феникс, 2012. 3. Шеламова Г.М. Деловая культура взаимодействия: учеб. пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2011.
АУД.03	Коррекционно-развивающий практикум	<p>Основные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Крыжановская Л.М. Основы психокоррекционной работы с обучающимися с ОВЗ: учеб. пособие для вузов. – М.: Владос, 2018. 2. Танцюра С.Ю., Сапожникова О.Б. Коррекционные занятия с детьми с ОВЗ в онлайн-формате. Организация и проведение. – М.: ТЦ Сфера, 2020.
АУД.044	Физическая культура с основами здорового образа жизни	<p>Основные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник СПО, - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Изд. центр «Академия», 2010. 2. Литош Н.Л. Адаптивная физическая культура для детей с нарушениями в развитии: учебное пособие для среднего профессионального образования / М.: Издательство Юрайт, 2020. 3. Лях В.И. Физическая культура: учеб. для учащихся 10-11 кл. / В. И. Лях, А.А. Зданевич; под общ. ред. В.И. Ляха. 3-е изд. – М.: Просвещение, 2008. <p>Дополнительные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Боровских В.И., Мосиенко М.Г. Физическая культура и самообразование учащихся средних учебных заведений методические рекомендации. - Мичуринск: Изд-во МичГАУ, 2010. 2. Козлова О.А., Коротаяева Е.Ю. Адаптивная физическая культура. – М: Издательство «Перспектива», 2022. 3. Туманян Г.С. Здоровый образ жизни и физическое совершенствование: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Г.С. Туманян- 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.
ОП.01	Экономика отрасли и предприятия	<p>Основные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Иванова Н.В. Налоги и налогообложение. – М.: Академия, 2009 г. 2. Карпенко Е.А. Экономика отрасли и предприятия торговли и общественное питание. – М.: ИНФРА-М 2007 г. 3. Кожевников Н.Н. Основы экономики и управления. – М.: Академия, 2009г. 4. Котерова Н.П. Микроэкономика. – М.: Академия, 2008 г. 5. Соколова С.В. Основы экономики. – М.: Академия 2009 г. 6. Черданова Л.П. Основы экономики и предпринимательства – М.: Академия, 2008 г. <p>Дополнительные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Абрютин М.С. Экономика предприятия: учебник. – М.: Издательство Дело и Сервис, 2006 г. 1. Ефимова О.П. Экономика общественного питания:

		<p>учебное пособие. — Минск: Новое издание, 2006 г.</p> <ol style="list-style-type: none"> Калкин В.В. Основы предпринимательской деятельности. — Ростов н/Д: Феникс, 2008 г. Кожевников Н .Н. и др. Основы экономики и управления: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г. Соколова С.В. Основы экономики. Рабочая тетрадь. М.: Академия, 2009 г. <p>Интернет ресурсы:</p> <ol style="list-style-type: none"> Информационно-справочные материалы «Экономика» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://economics.wideworld.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
ОП.02	Оборудование предприятий общественного питания	<p>Основные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2009 г. Основные источники: Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2005 г. Радченко Л.А. Организация производства предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: Феникс, 2006 г. Усов В. В. Организация производства и обслуживания предприятиях общественного питания. – М.: Академия, 2008 г. Усов И.Н., Соколова С.В., Жигалина Т.Н. – Академгкига, 2006 г. Дополнительные источники: Беликов А.Н., Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту. – М.: Академия, 2006 г. Дуденко Р.И. Учебное пособие по оборудованию и охране труда в общественном питании. – М.: Экономика, 2007 г.
ОП.03	Основ физиологии питания, санитарии и гигиены	<ol style="list-style-type: none"> Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2006 г. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов.– М.: Академия, 2006 г. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Академия, 2010 г. Лаушкина Т.А. Основы Микробиологии физиологии питания, санитарии и гигиены (4 издание), учебник 104119365 2019 Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров. (2 изд; стер.), учебник 102119462 2019
ПМ.01	Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов	<ol style="list-style-type: none"> Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2008 г.
ПМ.02	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	<ol style="list-style-type: none"> Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.
ПМ.03	Приготовление блюд из мяса ,домашней птицы, пернатой дичи и	<p>Основные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2010 г.

	субпродуктов	<p>2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2009 г.</p> <p>3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.</p> <p>4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2008 г.</p> <p>Нормативные документы:</p> <p>1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв., 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, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)</p> <p>Дополнительные источники: Учебники и учебные пособия Периодические издания:</p> <p>1. Журнал «Шеф повар». 2. Журнал «Питание и общество». 3. Журнал «Гастроном». 4. Журнал «Коллекция рецептов». 5. Журнал «Кулинарный практикум».</p> <p>Профессиональные информационные системы:</p> <p>1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер. 2. Фильмы по приготовлению различных блюд</p>
ПМ.04.	Приготовление супов и соусов	Синицына А.В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (5-е изд.) учебник 105119378 2019
ПМ.05.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Качурина Т.А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ.06.	Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков	1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента(5-е изд.) 105119379 2020

Электронные 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

5.4. Организационное обеспечение

С целью реализации требований Федерального Закона «Об образовании в РФ», «Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса» техникум создал необходимые условия для обеспечения образовательной деятельности и продолжает работать над их совершенствованием.

Временной режим образования обучающихся с интеллектуальными нарушениями (учебный год, учебная неделя, день) установлен в соответствии с законодательно закрепленными нормативами: 30 часов в неделю, 5 дней в неделю.

Приказом директора определены лица по всем направлениям деятельности, ответственные за учебно-методическое обеспечение, организацию профориентационной деятельности, образовательного и учебно-производственного процессов, психолого-педагогическое сопровождение, содействие трудоустройству и закрепляемости лиц с ОВЗ.

Нормы по организации получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами закреплены в локальных нормативных актах: положение об организации и проведении текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся, режим занятий, порядок обучения по индивидуальному учебному плану и иные нормативные акты.

Профессиональное обучение инвалидов и лиц с интеллектуальными нарушениями осуществляется в очной форме.

При необходимости обучающимся может быть предоставлен индивидуальный учебный план.

Психолого-педагогическое обеспечение включает:

- оптимальный режим учебных нагрузок;
- коррекционную направленность учебно-воспитательного процесса;
- учёт индивидуальных особенностей обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- соблюдение комфортного психоэмоционального режима;
- использование современных адаптивных педагогических технологий;
- оздоровительный и охранительный режим;
- укрепление физического и психического здоровья;
- профилактику физических, умственных и психологических перегрузок обучающихся;
- соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм;
- участие всех обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, независимо от степени выраженности нарушений их развития, в

воспитательных, культурно-развлекательных, спортивно-оздоровительных и иных досуговых мероприятиях.

Данная работа обеспечивается взаимодействием следующих педагогических работников и иных специалистов:

- ✓ педагог-психолог;
- ✓ социальный педагог;
- ✓ педагог-организатор;
- ✓ педагог дополнительного образования;
- ✓ преподаватель;
- ✓ мастер производственного обучения;
- ✓ медицинский работник.

Педагог-психолог проводит диагностику эмоциональной сферы, эстетических и познавательных потребностей и оказывает помощь обучающимся и родителям (законным представителям) в решении сложных социально-эмоциональных проблем.

Социальный педагог — основной специалист, осуществляющий контроль за соблюдением прав любого обучающегося в техникуме. На основе социально-педагогической диагностики социальный педагог выявляет потребности обучающегося и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации в техникуме. Социальный педагог собирает всю возможную информацию о «внешних» ресурсах для педагогического состава техникума, устанавливает взаимодействие с учреждениями – партнерами в области социальной поддержки (Служба социальной защиты населения, органы опеки и др.), общественными организациями, защищающими права инвалидов. Важная сфера деятельности социального педагога – помощь родителям обучающегося с интеллектуальными нарушениями в адаптации в техникуме.

Преподаватель является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением интеллекта, его семьи и других участников образовательного процесса.

Согласно учебному плану, практическая подготовка является обязательной составляющей образовательной программы и организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка обучающихся с интеллектуальными нарушениями организуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

В образовательном процессе педагогическими работниками за основу принимаются принципы и подходы коррекционно-развивающей и коррекционно-обучающей работы с лицами с интеллектуальными нарушениями: дифференцированный и деятельностный (практический) подходы.

Дифференцированный подход к обучению лиц с интеллектуальными нарушениями предполагает учет их особых образовательных потребностей, которые проявляются в неоднородности возможностей освоения содержания образования. Применение дифференцированного подхода требует разнообразия форм и методов обучения. Обучающимся предоставляется возможность реализовать индивидуальный потенциал развития посредством повторяемости учебного материала, применения межпредметных связей, обучения на основе смены видов деятельности.

Деятельностный подход строится на признании того, что развитие личности обучающихся с интеллектуальными нарушениями определяется характером организации доступной им деятельности (практической и учебной). Предпочтение отдается наглядным практическим методам: показ трудовых приемов, их отработка, поэтапное формирование осознанности трудовых действий.

Формированию устойчивого интереса к профессии, умению организовать собственную деятельность способствуют внеурочные мероприятия, приуроченные к профессиональным праздникам, посещение мест практики, участие в профессиональных конкурсах для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Практическая подготовка, реализуемая в форме практики, является обязательной частью АОП ПО и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессиональную подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку обучающихся к сдаче квалификационного экзамена.

Практическая подготовка обучающихся с нарушениями интеллектуального развития организуется в учебных мастерских и на предприятиях.

При определении мест прохождения практики обучающимся инвалидом образовательная организация учитывает рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащейся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда, а также особенности их психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья. В целях организации психолого-педагогического сопровождения практической подготовки обучающихся назначается руководитель и (или) наставник, который оказывает необходимую помощь и поддержку в овладении профессиональными компетенциями.

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Для наиболее эффективной реализации программы профессионального обучения в техникуме сформирована социокультурная среда, направленная на развитие личности обучающегося с учетом его потребностей и интересов, на формирование профессиональной направленности, что в дальнейшем обеспечит успешную социализацию и адаптацию в профессиональной среде.

Воспитание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья интегрировано в общий воспитательный процесс техникума, что отражено в Программе воспитания и социализации филиале ГБПОУ ИО ИТАС.

Воспитание обучающихся с интеллектуальными нарушениями при освоении ими программы профессионального обучения осуществляется на основе рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных компетенций квалифицированных рабочих на практике.

Задачи программы воспитания	Модули программы воспитания, в рамках которых реализуются поставленные задачи
1) Формирование условий для развития высокой гражданской ответственности, духовности, становления настоящих граждан России, обладающих позитивными ценностями и качествами, способных проявить их в созидательном процессе в интересах Отечества, обеспечения его жизненно важных интересов и устойчивого развития	Модуль 1. «Гражданско-патриотическое воспитание»
2) Развитие среды, способствующей физическому и нравственному оздоровлению студентов, поддержанию уровня имеющегося здоровья, его укреплению, формированию навыков здорового образа жизни, воспитанию культуры здоровья.	Модуль 2. «Физическое и здоровьесберегающее воспитание»
3) Формирование ответственного отношения к окружающей среде, экологического мировоззрения, нравственности и экологической культуры обучающихся, умений действовать эффективно в чрезвычайных ситуациях.	Модуль 3. «Экологическое воспитание»
4) Создание условий, способствующих самореализации и развитию талантов обучающихся, формированию уважительного отношения к историческим и национально-культурным традициям народов Российской Федерации.	Модуль 4. «Культурно-творческое воспитание»
5) Развитие системы студенческого самоуправления, направленной на воспитание социальной активности	Модуль 5. «Студенческое

студентов, развитие молодежных студенческих инициатив, лидерских качеств обучающихся, поддержку их добровольческой (волонтерской) деятельности.	<i>самоуправление»</i>
6) Создание условий для развития высокого уровня профессиональной мотивации обучающихся, притязаний в развитии карьеры с ориентацией на достижение высоких результатов профессиональной деятельности с учетом специфики избранной профессии / специальности.	Модуль 6. «Развитие профессиональной карьеры»
7) Формирование условий для развития предпринимательского потенциала студенческой молодежи, социального и в области профессиональной деятельности.	Модуль 7. «Молодежное предпринимательство»

Реализация рабочей программы воспитания способствует формированию у обучающихся личностных результатов – общих и определённых с участием ключевых работодателей с учётом особенностей профессии.

Главной задачей является создание в техникуме организационно-педагогических условий, необходимых для личностного и профессионального развития и социализации обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

С этой целью в техникуме организовано комплексное педагогическое сопровождение. В основе этого сопровождения лежит проведение мероприятий, направленных на сохранение психического, соматического и социального благополучия обучающихся с ОВЗ, содействие охране прав личности, включение обучающихся в социально-ориентированные культурно-досуговые, спортивно-оздоровительные, военно-патриотические, туристско-краеведческие и общеразвивающие проекты.

Для осуществления воспитательной деятельности систематически ведется работа спортивных мероприятий.

Формированию устойчивого интереса к профессии способствуют открытые мероприятия, приуроченные к профессиональным праздникам, круглые столы с работодателями, участие в профессиональных конкурсах.

Этому способствуют также участие обучающихся с ОВЗ наравне с другими студентами в мероприятиях по профориентации – участию в мастер-классах по профессии, неделях по профессии, выездах на предприятия, а также участие в региональном конкурсе профессионального мастерства для инвалидов «Абилимпикс».

Ключевым инструментом оценки освоения обучающимися основной программы профессионального обучения в части достижения личностных результатов является портфолио обучающегося, включающий документы, свидетельствующие достижение обучающимся личностных результатов.

**ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ «ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ
АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г. ШЕЛЕХОВЕ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
АУД.01. СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ
СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ**

по профессии 16675 ПОВАР

(для обучающихся с интеллектуальными нарушениями)

2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учетом требований профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 г. № 113н), учебного плана ГБПОУ ИО ИТАС по программе профессионального обучения 16675 Повар для обучающихся с интеллектуальными нарушениями

Организация: Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» (Филиал ГБПОУ ИО ИТАС)

Разработчик:

Еремеева И.А., преподаватель правовых дисциплин ГБПОУ ИО ИТАС

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии гуманитарных дисциплин

Протокол № 10 от «15 » июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ /Окунева С.В./

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учетом особых образовательных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей. Программа адаптирована для обучения лиц с интеллектуальными нарушениями.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной программы профессионального обучения: дисциплина входит в адаптационный учебный цикл. Учебная дисциплина осуществляет междисциплинарные связи с учебными дисциплинами АУД.02. Коммуникативный практикум. Психология общения, ОП.01. Экономика отрасли и предприятия.

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

Целью освоения дисциплины является приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков, необходимых для их успешной социализации и социально-профессиональной адаптации.

Реализация рабочей программы учебной дисциплины предполагает достижение обучающимися двух видов результатов: предметных и личностных.

Личностные результаты	Умения	Знания
ЛР 1	У 1. демонстрировать нормы позитивного социального поведения;	З 1. механизмы социальной адаптации;
ЛР 2		
ЛР 3	У 2. использовать свои права адекватно законодательству;	З 2. основополагающие документы, относящиеся к правам инвалидов;
ЛР 4		
ЛР 5	У 3. обращаться в соответствующие органы за квалифицированной помощью, составлять необходимые заявительные документы;	З 3. основы гражданского и семейного законодательства;
ЛР 6		
ЛР 7	У 4. составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;	З 4. основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
ЛР 8		
ЛР 9	У 5. использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и	З 5. основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
ЛР 12		
ЛР 13		З 6. функции органов труда и
ЛР 15		

	профессиональных ситуациях	занятости населения
--	-------------------------------	---------------------

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 22 часа,
в том числе практических занятий – 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов по УП	в том числе по курсам и семестрам			
		1 курс		2 курс	
		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	22	-	-	-	22
в том числе:					
практические занятия	4	-	-	-	4
Промежуточная аттестация в форме накопительной оценки знаний		-	-	-	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

Наименование разделов и тем	№ занятия	Тема учебного занятия, содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
2 курс 4 семестр				
Тема 1. Нормативно-правовое обеспечение защиты прав инвалидов	Содержание учебного материала		14	
	1-2	Международные нормативно-правовые акты. Конвенция о правах инвалидов от 13 декабря 2006 г.	2	1
	3-4	Основы гражданского и семейного законодательства. Гражданский кодекс Российской Федерации от 30 ноября 1994 года N 51-ФЗ	2	1
	5-6	Основы гражданского и семейного законодательства. Семейный кодекс Российской Федерации от 29 декабря 1995 г. N 223-ФЗ.	4	1
	7-8	Практическая работа № 1. Составление аннотированного списка нормативно-правовых документов, регламентирующих права инвалидов по разделам: 1. Трудовые отношения 2. Образование 3. Лечение и отдых 4. Жилье 5. Транспорт 6. Целевые программы	2	
	9-10	Федеральный закон от 24 ноября 1995г. N 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».	2	1
	11-12	Перечень гарантий инвалидов в Российской Федерации. Трудовые льготы, налоговые льготы, льготы и социальные гарантии.	2	1
Тема 2. Сущность социальной адаптации	Содержание учебного материала		4	
	15-16	Понятие социальной адаптации.	2	1
	17-18	Факторы и показатели социальной адаптации. Виды социальной адаптации. Этапы социальной адаптации. Условия социальной адаптации. Социальная дезадаптация.	2	1
Тема 3. Основы трудового права	Содержание учебного материала		4	
	19-20	Понятие «трудовой договор». Содержание и сроки заключения трудового договора	2	1
	21-22	Практическая работа № 2. Решение ситуационных задач по заключению и расторжению трудового договора.	2	
ИТОГО			22	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом основ социально-правовых знаний.

Материально-техническая база кабинета соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам, общим требованиям, предъявляемым к помещениям для организации учебного процесса.

Обучение лиц с интеллектуальными нарушениями сопровождается использованием мультимедийных средств и различных технических средств передачи учебной информации в доступных для обучающихся формах.

Оборудование учебного кабинета:

1. посадочные места по количеству обучающихся;
2. рабочее место преподавателя;
3. раздаточный и дидактический материал на каждую тему дисциплины.

Технические средства обучения:

1. компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением общего и учебного назначений, возможностью выхода в сеть Интернет;
2. экран и мультимедиапроектор (интерактивная доска);
3. колонки.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативные документы:

1. Конвенция о правах инвалидов от 13 декабря 2006 г.
2. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»
3. Гражданский кодекс Российской Федерации от 30 ноября 1994 года N 51-ФЗ
4. Семейный кодекс Российской Федерации от 29 декабря 1995 г. N 223-ФЗ.

Учебные издания:

1. Адаптация и реабилитация в социальной работе: учебное пособие/ Министерство образования и науки РФ, ГОУ ВПО «Казанский государственный технологический университет»; под общ. ред. Н.Ш. Валеевой. - 2-е изд., доп. и испр. - Казань: КНИТУ, 2011. [Электронный ресурс]. - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258376](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258376)
2. Социальная работа: учебное пособие / Н.Ф. Басов, В.М. Басова, С.В. Бойцова и др.; под ред. Н.Ф. Басова. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и Ко, 2015. [Электронный ресурс]. - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=253961](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=253961)

Дополнительные источники:

1. Социальная работа в вопросах и ответах: учебное пособие для подготовки к госэкзамену / под ред. Е.П. Агапова. - М.; Берлин: Директ-

Интернет – ресурсы:

1. Информационно-методический портал по инклюзивному и специальному образованию. Режим доступа: <http://edu-open.ru/>.
2. Официальный сайт министерства социального развития, опеки и попечительства Иркутской области. Режим доступа: <http://irkobl.ru/sites/society/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, ролевых и деловых игр, а также выполнения обучающимися индивидуальных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
У 1. демонстрировать нормы позитивного социального поведения	Оценка результатов обучения производится на основании участия обучающихся в ролевых и деловых играх
У 2. использовать свои права адекватно законодательству	Оценка результатов выполнения практической работы №1, №2, №3, №4, №5
У 3. обращаться в соответствующие органы за квалифицированной помощью, составлять необходимые заявительные документы	Оценка результатов выполнения практической работы №1
У 4. составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве	Оценка результатов выполнения практической работы №5
У 5. использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях	Оценка результатов обучения производится на основании участия обучающихся в ролевых и деловых играх, дискуссии
Знать:	
З 1. механизмы социальной адаптации	Оценка результатов выполнения практической работы №3
З 2. основополагающие документы, относящиеся к правам инвалидов	Оценка результатов выполнения практической работы №1, устный и письменный фронтальные опросы

3 3. основы гражданского и семейного законодательства	Оценка результатов выполнения практической работы №1, №2, №3 устный и письменный фронтальные опросы
3 4. основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов	Оценка результатов выполнения практической работы №1, устный и письменный фронтальные опросы
3 5. основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования	Оценка результатов выполнения практической работы №1, №2, №3, №4, №5 устный и письменный фронтальные опросы
3 6. функции органов труда и занятости населения	Оценка результатов выполнения практической работы №1, устный и письменный фронтальные опросы

**ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ «ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ
АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г.ШЕЛЕХОВЕ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
АУД.02. КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ
по профессии 16675 ПОВАР
(для обучающихся с интеллектуальными нарушениями)
группа ПВ-22-202**

2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н), учебного плана филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г. Шелехове по программе профессионального обучения **16675 ПОВАР** для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация: Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» (ГБПОУ ИО ИТАС) в г. Шелехове

Разработчик:

Киселева О.В., педагог-психолог филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г.Шелехове

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии естественнонаучных дисциплин и экологического воспитания

Протокол № 10 от «15» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ /Демидова А.И./

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Коммуникативный практикум

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии **16675 ПОВАР**.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учетом особых образовательных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей. Программа адаптирована для обучения лиц с интеллектуальными нарушениями.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы: дисциплина входит в адаптационный учебный цикл. Учебная дисциплина осуществляет междисциплинарные связи с учебной дисциплиной АУД.01. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний, АУД.03. Коррекционно-развивающий практикум, АУД.04. Основы финансовой грамотности, профессиональным модулем ПМ.01. Выполнение малярных работ.

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

Целью освоения дисциплины является приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков, необходимых для их успешной социализации и социально-профессиональной адаптации, эффективной коммуникации в повседневной жизни, учебной и деловой сферах.

Реализация рабочей программы учебной дисциплины предполагает достижение обучающимися двух видов результатов: предметных и личностных.

Личностные результаты	Умения	Знания
ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9	У 1. толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; У 2. применять различные приемы эффективного общения в профессиональной деятельности и повседневной жизни;	З 1. приёмы эффективного общения, средства убеждения и оказания влияния на партнеров по общению; З 2. приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; З 3. способы предупреждения

ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15	У 3. использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; У 4. определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, находить пути преодоления конфликтов в профессиональной деятельности и повседневной жизни; У 5. эффективно взаимодействовать в команде	конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций, приемы нахождения взаимопонимания; 3 4. правила активного стиля общения; 3 5. правила успешной самопрезентации в деловой коммуникации.
----------------------------------	---	---

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа, в том числе практических занятий – 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов по УП	в том числе по курсам и семестрам			
		1 курс		2 курс	
		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32	32	-	-	-
Практические занятия	20	20	-	-	-
Зачёт		*	-	-	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Коммуникативный практикум»

Наименование разделов и тем	№ занятия	Тема учебного занятия, содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Формируемые результаты
1	2	3	4	5
1 курс 1 семестр				
Тема 1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах	1-2	Теоретические основы, структура и содержание процесса деловой коммуникации. Практические занятия. Знакомство. Правила работы в группе.	2	31, У1, У2, У5, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
Тема 2. Эмоции и чувства	3-4	Эмоции, виды эмоций. Позитивное и негативное влияние эмоций на развитие жизненных ситуаций. Практические занятия. Условия возникновения эмоций. Понимание своего эмоционального состояния. Управление эмоциями и чувствами.	2	31, У2, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
Тема 3. Специфика вербальной и невербальной коммуникации	5-6	Вербальные компоненты общения. Виды вербальных средств общения: Практические занятия. Отработка вербальных средств общения. Упражнения на взаимодействия, рефлексия	2	31, У1, У2, У5, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
	7-8	Виды невербальных средств общения: кинесика, экстралингвистика, паралингвистика, такесика, проксемика. Практические занятия. Отработка невербальных навыков общения. Упражнения на взаимодействия, рефлексия	2	31, У1, У2, У5, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
	9-10	Правила невербального общения. Мимика. Улыбка. Взгляд. Жесты: оценки, самоконтроля, доминирования, расположения. Поза. «Читаемые» позы: открытая, закрытая (защитная), готовности. Практические занятия. Отработка невербальных навыков общения. Упражнения на взаимодействия, рефлексия.	2	31, У1, У2, У5, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
Тема 4. Эффективное общение	11-12	Методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению. Практические занятия. Стиль, средства, приемы общения, которые с минимальными затратами приводят к намеченной цели общения.	2	31, У1, У2, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
	13-14	Общение как восприятие. Механизмы восприятия. Искажения и иллюзии восприятия. Практические занятия. Знакомство с иллюзиями восприятия.	2	31, У2, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
	15-16	Общение как коммуникация. Эффективное общение в коллективе. Определение правил эффективной коммуникации в команде. Практическое занятие. Игра «Катастрофа в пустыне».	2	31, У1, У2, У5, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15

Тема 5. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении.	17-18	Коммуникативные барьеры и пути их преодоления. Практические занятия. Барьеры общения. Виды слушания. Искажение информации при коммуникации.	2	31, У1, У2, У5, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
Тема 6. Конфликт. Виды конфликтов. Стили поведения в конфликтной ситуации.	19-20	Понятие «конфликт». Стратегии поведения при конструктивных конфликтах: соперничество, сотрудничество, компромисс, избегание, приспособление. Правила поведения в конфликтах. Практические занятия. Отработка поведения в конфликтных ситуациях. Способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций.	2	32, 33, У3, У4, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
	21-22	Межличностные и внутриличностные конфликты. Причины конфликтов. Виды. Пути разрешения. Практические занятия. Разрешение межличностных и внутриличностных конфликтов.	2	32, 33, У3, У4, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
Тема 7. Способы психологической защиты.	23-24	Приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации. Практические занятия. Защитные механизмы психики: вытеснение, проекция, замещение, отрицание, реактивное образование, изоляция, регрессия, сублимация	2	31, 34, 35, У1, У2, У5, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
Тема 8. Методы постановки профессиональных и жизненных целей.	25-26	Практические занятия. Целеполагание. Формула успеха. Постановка профессиональных и жизненных целей. Составление плана достижения одной своей цели по предложенной схеме.	2	31, 34, 35, У1, У2, У5, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
Тема 9. Понятие деловой этики	27-28	Понятие «деловая этика», «профессиональная этика», этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами. Внешний облик делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары Практическое занятие. Имидж – способ управления впечатлением о себе.	2	31, 34, 35, У1, У2, У5, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
Тема 10. Формы, методы, технологии самопрезентации	29-30	Правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации. Практические занятия. Самопознание и формирование позитивного «Я». Самопрезентация. Составление резюме.	2	31, 34, 35, У1, У2, У5, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
Тема 11. Моделирование ситуаций, связанных с различными аспектами учебы и жизнедеятельности студентов с ОВЗ	31-32	Практические занятия. Новые аспекты учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации. Эффективное общение.	2	31, 34, 35, У1, У2, У5, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
Всего:			32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом для проведения учебных занятий по дисциплине, тренинговых занятий.

Материально-техническая база кабинета соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам, общим требованиям, предъявляемым к помещениям для организации учебного процесса.

Обучение лиц с интеллектуальными нарушениями сопровождается использованием мультимедийных средств и различных технических средств передачи учебной информации в доступных для обучающихся формах.

Оборудование учебного кабинета:

1. посадочные места по количеству обучающихся;
2. рабочее место преподавателя;
3. раздаточный и дидактический материал на каждую тему дисциплины.

Технические средства обучения:

1. компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением общего и учебного назначений, возможностью выхода в сеть Интернет;
2. экран и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Шеламова Г.М. Этикет делового общения: учеб. пособие для студ. учреждений нач. проф. образования/ Г.М. Шеламова. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

Дополнительные источники:

1. Зельдович Б.З. Деловое общение: Учебное пособие. – М.: Издательство «Альфа-Пресс», 2007.
2. Кошечкина И.П., Канке А.А. Профессиональная этика и психология делового общения: учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2010.
3. Леванова Е.А., Волошина А.Г., Плешаков В.А., Соболева А.Н., Телегина И.О. Игра в тренинге. Возможности игрового взаимодействия. 2-е изд.-СПб.: Питер, 2008.
4. Стищенко И.В. Тренинг уверенности в себе: развитие и реализация новых возможностей. – СПб.: Речь, 2010.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, ролевых и деловых игр, а также выполнения обучающимися индивидуальных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
У 1. толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;	Оценка результатов обучения производится на основании участия обучающихся в тренингах Оценка результатов практического занятия №1, №2, №3
У 2. применять различные приемы эффективного общения в профессиональной деятельности и повседневной жизни;	Оценка результатов выполнения практических занятий №2, №3, №4, №5, №6, №7, №8, №9
У 3. использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	Оценка результатов выполнения практических занятий №2, №3, №10
У 4. определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, находить пути преодоления конфликтов в профессиональной деятельности и повседневной жизни;	Оценка результатов выполнения практического занятия №10
У 5. эффективно взаимодействовать в команде.	Оценка результатов выполнения практической работы №1, №3, №5
Знать:	
З 1. приёмы эффективного общения, средства убеждения и оказании влияния на партнеров по общению;	устный и письменный опросы Оценка результатов выполнения практических работ №2, №3, №4, №5, №6, №7, №8, №9
З 2. приёмы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;	Оценка результатов выполнения практических работ №2, №3, №10 устный и письменный фронтальные опросы
З 3. способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций, приемы нахождения взаимопонимания;	Оценка результатов выполнения практической работы №10 устный и письменный фронтальные опросы
З 4. правила активного стиля общения;	Оценка результатов выполнения практической работы №3, устный и письменный фронтальные

	опросы
3 5. правила успешной самопрезентации в деловой коммуникации	Оценка результатов выполнения практической работы №6, №7, №8, №9 устный и письменный фронтальные опросы

**ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ «ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ
АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г.ШЕЛЕХОВЕ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
АУД.03. КОРРЕКЦИОННО-РАЗВИВАЮЩИЙ ПРАКТИКУМ
по профессии 16675 ПОВАР
(для обучающихся с интеллектуальными нарушениями)
группа ПВ-22-202**

2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н), учебного плана филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г. Шелехове по программе профессионального обучения **16675 ПОВАР** для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация: Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» (ГБПОУ ИО ИТАС) в г. Шелехове

Разработчик:

Киселева О.В., педагог-психолог филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г.Шелехове

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии естественнонаучных дисциплин и экологического воспитания

Протокол № 10 от «15» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ /Демидова А.И./

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Коррекционно-развивающий практикум

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии **16675 ПОВАР**.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учетом особых образовательных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей. Программа адаптирована для обучения лиц с интеллектуальными нарушениями.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы: дисциплина входит в адаптационный учебный цикл. Учебная дисциплина осуществляет междисциплинарные связи с учебной дисциплиной АУД.01. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний, АУД.03. Коммуникативный практикум, АУД.04. Основы финансовой грамотности, профессиональным модулем ПМ.01. Выполнение малярных работ.

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

Целью освоения дисциплины является приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков, необходимых для их успешной социализации и социально-профессиональной адаптации, эффективной коммуникации в повседневной жизни, учебной и деловой сферах.

Реализация рабочей программы учебной дисциплины предполагает достижение обучающимися двух видов результатов: предметных и личностных.

Личностные результаты	Умения	Знания
ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8	У 1. толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; У 2. применять различные приемы эффективного общения в профессиональной деятельности и	З 1. приёмы эффективного общения, средства убеждения и оказания влияния на партнеров по общению; З 2. приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;

ЛР 9 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15	повседневной жизни; У 3. использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; У 4. определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, находить пути преодоления конфликтов в профессиональной деятельности и повседневной жизни; У 5. эффективно взаимодействовать в команде	З 3. способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций, приемы нахождения взаимопонимания; З 4. правила активного стиля общения; З 5. правила успешной самопрезентации в деловой коммуникации.
--	--	---

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов,
 в том числе практических занятий – 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов по УП	в том числе по курсам и семестрам			
		1 курс		2 курс	
		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40	16	24	-	-
в том числе:					
Практическое занятие	20	10	10		
Промежуточная аттестация в форме зачета		-	3	-	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Коррекционно-развивающий практикум»

Наименование разделов и тем	№ занятия	Тема учебного занятия, содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Формируемые результаты
1	2	3	4	5
1 курс 1 семестр				
Тема 1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах	1-2	Теоретические основы, структура и содержание процесса коммуникации. Практические занятия. Знакомство. Правила работы в группе.	2	31, У1, У2, У5, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
Тема 2. Эмоции и чувства	3-4	Эмоции, виды эмоций. Позитивное и негативное влияние эмоций на развитие жизненных ситуаций. Практические занятия. Условия возникновения эмоций. Понимание своего эмоционального состояния. Управление эмоциями и чувствами. Техники релаксации.	2	31, У2, ЛР1 -ЛР9, ЛР12 -ЛР15
Тема 3. Специфика вербальной и невербальной коммуникации	5-6	Вербальные компоненты общения. Виды вербальных средств общения. Практические занятия. Отработка вербальных средств общения. Упражнения на взаимодействия, рефлексия	2	31, У1, У2, У5, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
	7-8	Виды невербальных средств общения: кинесика, экстралингвистика, паралингвистика, такесика, проксемика. Практическое занятие. Отработка невербальных навыков общения. Упражнения на взаимодействия, рефлексия	2	31, У1, У2, У5, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
	9-10	Правила невербального общения. Мимика. Улыбка. Взгляд. Жесты: оценки, самоконтроля, доминирования, расположения. Поза. «Читаемые» позы: открытая, закрытая (защитная), готовности. Практические занятия. Отработка невербальных навыков общения. Упражнения на взаимодействия, рефлексия.	2	31, У1, У2, У5, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
Тема 4. Эффективное общение	11-12	Методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению. Практическое занятия. Стиль, средства, приемы общения, которые с минимальными затратами приводят к намеченной цели общения.	2	31, У1, У2, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
	13-14	Общение как восприятие. Механизмы восприятия. Искажения и иллюзии восприятия. Практические занятия. Знакомство с иллюзиями восприятия.	2	31, У2, ЛР1 -ЛР9, ЛР12 -ЛР15
	15-16	Общение как коммуникация. Эффективное общение в коллективе. Определение правил эффективной коммуникации в команде. Практическое занятие. Игра «Катастрофа в пустыне».	2	31, У1, У2, У5, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15

1 курс 2 семестр				
Тема1. Конфликт. Виды конфликтов. Стили поведения в конфликтной ситуации	1-2	Понятие «конфликт». Стратегии поведения при конструктивных конфликтах: соперничество, сотрудничество, компромисс, избегание, приспособление. Правила поведения в конфликтах. Практические занятия. Отработка поведения в конфликтных ситуациях. Способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций.	2	32, 33, У3, У4, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
	3-4	Межличностные и внутриличностные конфликты. Причины конфликтов. Виды. Пути разрешения. Практические занятия. Разрешение межличностных и внутриличностных конфликтов.	2	31, 34, 35, У1, У2, У5, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
Тема 2. Критическое мышление	5-6	Понятие «критическое мышление». Аспекты и нюансы критического мышления. Критерии доверия-недоверия к получаемой информации. Навыки задавания вопросов и принятия критики. Практические упражнения.	2	31, 34, 35, У1, У2, У5, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
Тема3. Социальное давление	7-8	Понятие «социальное давление». Формирование позитивного отношения к стремлению быть индивидуальностью. Формирование навыков сопротивления давлению. Практические упражнения.	2	31, 34, 35, У1, У2, У5, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
Тема 4. Развитие характера	9-10	Развитие характера. Уверенное поведение. Приемы и техники уверенного поведения. Техники воздействия на собеседника. Развитие характера, работа над собой. Практические упражнения.	2	31, 34, 35, У1, У2, У5, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
Тема 5. Способы психологической защиты	11-12	Приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации. Практические занятия. Защитные механизмы психики: вытеснение, проекция, замещение, отрицание, реактивное образование, изоляция, регрессия, сублимация	2	31, 34, 35, У1, У2, У5, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
Тема 6. Методы постановки профессиональных и жизненных целей.	13-14	Практические занятия. Целеполагание. Формула успеха. Постановка профессиональных и жизненных целей. Составление плана достижения одной своей цели по предложенной схеме.	2	31, 34, 35, У1, У2, У5, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
Тема 7. Понятие деловой этики	15-16	Понятие «деловая этика», «профессиональная этика», этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами. Внешний облик делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары Практическое занятие. Имидж – способ управления впечатлением о себе.	2	31, 34, 35, У1, У2, У5, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
Тема 8. Формы, методы, технологии самопрезентации	17-18	Правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации. Практические занятия. Самопознание и формирование позитивного «Я». Самопрезентация. Составление резюме.	2	31, 34, 35, У1, У2, У5, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
Тема 9. Моделирование	19-20	Практические занятия. Новые аспекты учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации. Эффективное общение.	2	31, 34, 35, У1, У2, У5, ЛР1 - ЛР9,

ситуаций, связанных с различными аспектами учебы и жизнедеятельности студентов с ОВЗ				ЛР12 - ЛР15
	21-22	«Эффективное общение в команде» (Деловая игра). Определение правил эффективной коммуникации в команде.	2	31, 34, 35, У1, У2, У5, ЛР1 - ЛР9, ЛР12 - ЛР15
	23-24	Зачет. Тестовое задание.	2	
Всего:			40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом для проведения учебных занятий по дисциплине, тренинговых занятий.

Материально-техническая база кабинета соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам, общим требованиям, предъявляемым к помещениям для организации учебного процесса.

Обучение лиц с интеллектуальными нарушениями сопровождается использованием мультимедийных средств и различных технических средств передачи учебной информации в доступных для обучающихся формах.

Оборудование учебного кабинета:

4. посадочные места по количеству обучающихся;
5. рабочее место преподавателя;
6. раздаточный и дидактический материал на каждую тему дисциплины.

Технические средства обучения:

3. компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением общего и учебного назначений, возможностью выхода в сеть Интернет;
4. экран и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Шеламова Г.М. Этикет делового общения: учеб. пособие для студ. учреждений нач. проф. образования/ Г.М. Шеламова. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.- 192 с.

Дополнительные источники:

1. Зельдович Б.З. Деловое общение: Учебное пособие. –М.: Издательство «Альфа-Пресс»,2007.-456 с.

2. Кошечкина И.П., Канке А.А. Профессиональная этика и психология делового общения: учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2010.- 304 с.: ил. – (Профессиональное образование).

3. Леванова Е.А., Волошина А.Г., Плешаков В.А., Соболева А.Н., Телегина И.О. Игра в тренинге. Возможности игрового взаимодействия. 2-е изд.-СПб.: Питер,2008.-208с.:ил. – (Серия «Практическая психология»).

4. Стищенко И.В. Тренинг уверенности в себе: развитие и реализация новых возможностей. – СПб.: Речь, 2010.-230с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, ролевых и деловых игр, а также выполнения обучающимися индивидуальных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
У 1. толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;	Оценка результатов обучения производится на основании участия обучающихся в тренингах Оценка результатов практического занятия №1, №2, №3
У 2. применять различные приемы эффективного общения в профессиональной деятельности и повседневной жизни;	Оценка результатов выполнения практических занятий №2, №3, №4, №5, №6, №7, №8, №9
У 3. использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	Оценка результатов выполнения практических занятий №2, №3, №10
У 4. определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, находить пути преодоления конфликтов в профессиональной деятельности и повседневной жизни;	Оценка результатов выполнения практического занятия №10
У 5. эффективно взаимодействовать в команде.	Оценка результатов выполнения практической работы №1, №3, №5
Знать:	
З 1. приёмы эффективного общения, средства убеждения и оказании влияния на партнеров по общению;	устный и письменный опросы Оценка результатов выполнения практических работ №2, №3, №4, №5, №6, №7, №8, №9
З 2. приёмы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;	Оценка результатов выполнения практических работ №2, №3, №10 устный и письменный фронтальные опросы
З 3. способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций, приемы нахождения взаимопонимания;	Оценка результатов выполнения практической работы №10 устный и письменный фронтальные опросы
З 4. правила активного стиля общения;	Оценка результатов выполнения практической работы №3, устный и письменный фронтальные

	опросы
3 5. правила успешной самопрезентации в деловой коммуникации	Оценка результатов выполнения практической работы №6, №7, №8, №9 устный и письменный фронтальные опросы

**ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ «ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ
АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г.ШЕЛЕХОВЕ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
АУД.04. ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ**

по профессии 16675 ПОВАР

(для обучающихся с интеллектуальными нарушениями)

группа ПВ-22-202

2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 г. №113-н), учебного плана ГБПОУ ИО ИТАС по программе профессионального обучения 16675 Повар для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация: Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» (ГБПОУ ИО ИТАС) в г. Шелехове.

Разработчик:

1. Титова Н.М., преподаватель специальных дисциплин, первой квалификационной категории, филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г. Шелехове.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии сферы общественного питания

Протокол № 10 от «15» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Токар Н.В.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы финансовой грамотности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии **16675 Повар**.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учетом особых образовательных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей. Программа адаптирована для обучения лиц с интеллектуальными нарушениями.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в адаптационный учебный цикл. Учебная дисциплина осуществляет междисциплинарные связи с учебными дисциплинами АУД.01. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний, общепрофессиональными дисциплинами, профессиональным модулем ПМ.01. Выполнение столярных работ.

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

Целью освоения дисциплины является приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков, необходимых для их успешной социализации и социально-профессиональной адаптации.

Реализация рабочей программы учебной дисциплины предполагает достижение обучающимися двух видов результатов: предметных и личностных.

Личностные результаты	Умения	Знания
ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 12 ЛР 13	У 1. выполнять несложные практические задания по анализу состояния личных финансов; У 2. анализировать несложные ситуации, связанные с гражданскими, трудовыми правоотношениями в области личных финансов; У 3. характеризовать экономику семьи; У 4. формулировать финансовые цели,	З 1. структуру, способы составления и планирования личного бюджета; З 2. виды банковских кредитов для физических лиц, принципы кредитования (платность, срочность, возвратность); З 3. сфера использования кредитов; З 4. место пенсионных накоплений в личном бюджете и личном

ЛР 15	<p>предварительно оценивать их достижимость;</p> <p>У 5. грамотно обращаться с деньгами в повседневной жизни;</p> <p>У 6. различать виды кредитов и сферу их использования;</p> <p>У 7. конкретизировать примерами виды налогов;</p> <p>У 8. выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц, формировать навыки разумного и безопасного поведения потребителя на финансовом рынке</p>	<p>финансовом плане;</p> <p>З 5. виды налогов для физических лиц;</p> <p>З 6. признаки и виды мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.</p>
-------	---	---

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа,
в том числе практических занятий – 0 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов по УП	в том числе по курсам и семестрам			
		1 курс		2 курс	
		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32	-	-	-	32
в том числе:					
практические занятия	0	-	-	-	0
Промежуточная аттестация в форме зачета		-	-	-	3

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы финансовой грамотности

Наименование разделов и тем дисциплины	№ занятия	Наименование темы занятия, содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые результаты
1	2	3	4	5
Тема 1. Личное финансовое планирование. Депозит и кредит	Содержание учебного материала:		14	
	1-2	Человеческий капитал. Способы принятия решений в условиях ограниченности ресурсов. SWOT-анализ как один из способов принятия решений.	2	31, У1, У2 ЛР1 – ЛР9 ЛР12 – ЛР15
	3-4	Домашняя бухгалтерия. Личный бюджет. Структура, способы составления и планирования личного бюджета Личный финансовый план: финансовые цели, стратегия и способы их достижение.	2	31, У1, У2, У3, У4, У5 ЛР1 – ЛР9 ЛР12 – ЛР15
	5-6	Личный финансовый план и бюджет.	2	
	7-10	Банк и банковские депозиты. Влияние инфляции на стоимость активов. Анализ информации о банке и банковских продуктах. Договоры с банком. Управление рисками по депозиту.	4	31, 32, У4, У5, ЛР1 – ЛР9 ЛР12 – ЛР15
	11-14	Кредиты, виды банковских кредитов для физических лиц. Принципы кредитования (платность, срочность, возвратность). Кредит как часть личного финансового плана.	4	31-33, У4, У5, ЛР1 – ЛР9 ЛР12 – ЛР15
Тема 2. Страхование. Инвестиции	Содержание учебного материала:		8	
	15-18	Страховые услуги, страховые риски, участники договора страхования. Виды страхования в России. Страховые компании и их услуги для физических лиц.	4	У1 – У5, ЛР1 – ЛР9 ЛР12 – ЛР15
	19-22	Инвестиции. Виды финансовых продуктов. Диверсификация активов. Фондовый рынок и его инструменты.	4	
Тема 3. Пенсионная и налоговая системы	Содержание учебного материала		10	
	23-26	Государственная пенсионная система в РФ. Индивидуальный пенсионный капитал Место пенсионных накоплений в личном бюджете и личном финансовом плане.	4	34, У5, ЛР1 – ЛР9, ЛР12 – ЛР15
	27-28	Налоговая система. Пропорциональная, прогрессивная и регрессивная налоговые системы. Виды налогов для физических лиц.	2	35, У7, ЛР1 – ЛР9 ЛР12 – ЛР15
	29-30	Виды финансового мошенничества. Мошенничества с банковскими картами, фишинг.	2	36, У8, ЛР1 – ЛР9 ЛР12 – ЛР15
	31-32	Итоговое занятие	2	
Всего:			32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом для проведения учебных занятий по дисциплине.

Материально-техническая база кабинета соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам, общим требованиям, предъявляемым к помещениям для организации учебного процесса.

Обучение лиц с интеллектуальными нарушениями сопровождается использованием мультимедийных средств и различных технических средств передачи учебной информации в доступных для обучающихся формах.

Оборудование учебного кабинета экономики отрасли и предприятия:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебные пособия по предмету;
- комплект учебно-методических материалов;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Чумаченко В.В., Горяев А.П. Основы финансовой грамотности, - М: «Просвещение», 2016.
2. Горяев А.П., Чумаченко В.В. Финансовая грамота для школьников, Российская экономическая школа, 2010.

Дополнительные источники:

1. Думная Н.Н., Карамова О.В., Рябова О.А. Как вести семейный бюджет: учебное пособие, М. Интеллект-центр, 2010;
2. Думная Н.Н., Медведева М.Б., Рябова О.А. Выбирая свой банк: учебное пособие, М. Интеллект-центр, 2010;
3. Думная Н.Н., Рыбаков С.И., Лайков А.Ю. Зачем нам нужны страховые компании и страховые услуги? – М: Интеллект-центр, 2010;
4. Думная Н.Н., Ланин Б.А., Мельникова Н.П. Заплати налоги и спи спокойно, - М: Интеллект-центр, 2011.

Интернет – ресурсы:

1. Особенности обучения финансовой грамотности людей с ограниченными возможностями здоровья. Методические материалы, видеоматериалы. [Интернет-сайт] URL: <https://fincult.info/>
2. Центральный Банк Российской Федерации www.cbr.ru
3. Министерство финансов РФ www.minfin.ru/ru
4. Федеральная налоговая служба www.nalog.ru
5. Пенсионный фонд РФ www.pfrf.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельных индивидуальных заданий, мини-проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Уметь:	
У1. выполнять несложные практические задания по анализу состояния личных финансов	Оценка результатов выполнения практических заданий
У2. анализировать несложные ситуации, связанные с гражданскими, трудовыми правоотношениями в области личных финансов	Оценка результатов обучения производится на основании участия обучающихся в ролевых и деловых играх, дискуссии
У3. характеризовать экономику семьи	Оценка устных ответов
У4. формулировать финансовые цели, предварительно оценивать их достижимость	Оценка устных ответов
У5. грамотно обращаться с деньгами в повседневной жизни	Наблюдение за действиями обучающихся в ходе выполнения ситуационных задач
У6. различать виды кредитов и сферу их использования	Оценка устных ответов
У7. конкретизировать примерами виды налогов	Оценка устных ответов
У8. выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц, формировать навыки разумного и безопасного поведения потребителя на финансовом рынке	Наблюдение за действиями обучающихся в ходе выполнения ситуационных задач, ролевых и деловых игр
Знать:	
З1. структуру, способы составления и планирования личного бюджета	Тестирование, устный опрос; Оценка результатов выполнения практических заданий
З2. виды банковских кредитов для физических лиц, принципы	тестирование; оценка результатов выполнения самостоятельных

кредитования (платность, срочность, возвратность)	индивидуальных заданий;
33. сфера использования кредитов	Тестирование, устный опрос; Оценка результатов выполнения практических заданий
34. место пенсионных накоплений в личном бюджете и личном финансовом плане	Тестирование, устный опрос; Оценка результатов выполнения практических заданий
35. виды налогов для физических лиц	Тестирование, устный опрос
36. признаки и виды мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц	Тестирование, устный опрос; Оценка результатов выполнения практических заданий

**ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ «ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ
АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г. ШЕЛЕХОВЕ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
АУД.05. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
С ОСНОВАМИ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ
по профессии 16675 Повар
(для обучающихся с интеллектуальными нарушениями)**

2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины, является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программой, разработанной на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 г. №113-н), учебного плана по программе профессионального обучения по профессии Повар, для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация: Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» в г. Шелехове (ФИЛИАЛ ГБПОУ ИО ИТАС)

Разработчики:

Пушкарев Г.Н., преподаватель физической культуры филиала ГБПОУ ИО ИТАС.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии сферы общественного питания

Протокол № 10 от «15» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Токар Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура с основами здорового образа жизни

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии **16675 Повар**.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учетом особых образовательных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей. Программа адаптирована для обучения лиц с интеллектуальными нарушениями.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в адаптационный учебный цикл. Учебная дисциплина осуществляет междисциплинарные связи с учебными дисциплинами.

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

Целью освоения дисциплины является приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков, необходимых для их успешной социализации и социально-профессиональной адаптации, укрепления и сохранения здоровья.

Реализация рабочей программы учебной дисциплины предполагает достижение обучающимися двух видов результатов: предметных и личностных.

Личностные результаты	Умения	Знания
ЛР 9	У 1. выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики; У 2. выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации; У 3. проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями; У 4. преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов	З 1. влияние физического воспитания на укрепление здоровья; З 2. правила профилактики профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличения продолжительности жизни; З 3. способы самоконтроля и самооценки состояния своего физического здоровья, развития и физической подготовленности; З 4. комплекс физических упражнений, необходимых для поддержания своего здоровья и физической

	передвижения; У 5. выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки; У 6. осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой; У 7. выполнять контрольные нормативы по легкой атлетике, гимнастике, лыжам с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	активности.
--	---	-------------

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 134 часов,
 в том числе практических занятий – 134 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов по УП	В том числе по курсам и семестрам			
		1 курс		2 курс	
		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	134	34	46	34	16
в том числе:					
практические занятия	134	34	46	34	16
Промежуточная аттестация в форме зачета		3	3	3	3

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Физическая культура с основами здорового образа жизни

Наименование разделов и тем дисциплины	№ занятия	Наименование темы занятия, содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	5	
1 курс 1 семестр					
Тема 1. Здоровый образ жизни. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Легкая атлетика	Содержание учебного материала (практические занятия)		14		
	1-2	Значение физической культуры и спорта в повседневной жизни обучающихся.	2	2	
	3-4	Основные понятия о здоровье. Основные составляющие здорового образа жизни..	2	2	
	5-6	Т\б на уроках по легкой атлетике. Правила соревнований по легкой атлетике.	2		
	7-8	Смотр физической подготовки. 500 метров без учёта времени	2	2	
	9-10	Техника бега на короткие дистанции, низкий старт, финиш..	2	2	
	11-12	Передача эстафетной палочки. 60 м на время. Лапта.	2	2	
	13-14	Эстафета 4x 100м. Кроссовая подготовка 800м без учета времени	2	2	
Тема 2. Баскетбол	Содержание учебного материала (практические занятия)		20		
	15-16	Техника безопасности на занятиях баскетбола. Правила игры в баскетбол	2	2	
	17-18	Передача мяча двумя руками от груди, ловля мяча. Эстафета.	2	2	
	19-20	Передача мяча одной рукой от плеча, ведение мяча. Судейские жесты.	2	2	
	21-22	Передача двумя руками от груди, передача одной рукой от плеча, Учебная игра.	2	2	
	23-24	Ведение мяча, остановка прыжком. Передача мяча с отражением в пол. Учебная игра.	2	2	
	25-26	Передача мяча в движение в парах, бросок двумя руками с места. Учебная игра.	2	2	
	27-28	Ведение мяча остановка шагом. Бросок одной рукой с отражением в щит. Учебная игра.	2	2	
	29-30	Вырывание мяча, штрафной бросок двумя руками. Учебная игра.	2	2	
	31-32	Передачи мяча, ловли мяча на оценку.. Учебная игра	2	2	
	33-34	Оценка техники игры в баскетбол.	2	2	
	Итого за 1 семестр			34	
	1 курс 2 семестр			44	
Тема 3. Волейбол	Содержание учебного материала (практические занятия)		22		
	35-36	Техника безопасности на занятиях волейбола. Правила игры волейбол	2	2	
	37-38	Верхняя, нижняя передача мяча в парах, тройках. Эстафета..	2	2	
	39-40	Верхняя, нижняя передача мяча через сетку. Двухсторонняя игра.	2	2	
	41-42	Верхняя, нижняя передача мяча в парах, тройках на оценку.	2	2	
	43-44	Нижняя прямая подача через сетку, нижний приём мяча. Учебная игра.	2	2	
	45-46	Нижняя боковая подача мяча, нижний приём мяча. Учебная игра.	2	2	
	47-48	Верхняя прямая подача мяча через сетку. Нижний приём мяча. Учебная игра.	2	2	
	49-50	Верхняя прямая, нижняя прямая подача мяча на оценку. Учебная игра.	2	2	
	51-52	Подбор мяча отскочившего от сетки нижним приёмом мяча. Учебная игра.	2	2	
	53-54	Перевод мяча кулаком через сетку, тактика игры в защите. Двухсторонняя игра.	2	2	

	55-56	Оценка техники игры волейбол.	2	2
Тема 4. Лыжная подготовка.	Содержание учебного материала (практические занятия)		12	
	57-58	Техника безопасности на занятиях по лыжной подготовке, История лыжного спорта.	2	2
	59-60	Свободное передвижение на лыжах по дистанции. Поворот способом «переступания» на месте.	2	2
	61-62	Ступающий, скользящий шаг без палок, техника падения.	2	2
	63-64	Техника одновременного одношажного хода, техника подъема способом «ёлочкой»,	2	2
	65-66	Техника одновременно двухшажного хода, техника подъема способом «лесенкой»,	2	2
	67-68	Прием контрольных нормативов.	2	2
Тема 5. Атлетическая гимнастика	Содержание учебного материала (практические занятия)		10	
	69-70	Техника безопасности на занятиях по атлетической гимнастике.	2	2
	71-72	Верхний, нижний пресс.	2	2
	73-74	Разведение рук с гантелями в стороны, приседание с отягощением.	2	2
	75-76	Наклоны с отягощением, упражнение на пресс	2	2
	77-78	Приём контрольных нормативов пресс, отжимание, подтягивание	2	2
	Итого за 2семестр			44
Всего за курс			78	

Наименование разделов и тем дисциплины	№ занятия	Наименование темы занятия, содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	2 курс 3 семестр	4	5
Тема 1. Здоровый образ жизни. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Легкая атлетика	Содержание учебного материала (практические занятия)		12	
	1-2	Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	2	2
	3-4	Т\б на уроках по легкой атлетике. Правила соревнований по легкой атлетике.	2	2
	5-6	Смотр физической подготовки. 500 метров без учёта времени	2	
	7-8	Техника бега на короткие дистанции, низкий старт, финиш..	2	2
	9-10	Передача эстафетной палочки. 60 м на время. Лапта.	2	2
	11-12	Эстафета 4x 100м. Кроссовая подготовка 800м без учета времени	2	2
Тема 2. Баскетбол	Содержание учебного материала (практические занятия)		22	
	13-14	Техника безопасности на занятиях баскетбола. Правила игры в баскетбол	2	2
	15-16	Передача мяча двумя руками от груди, ловля мяча. Эстафета.	2	2
	17-18	Передача мяча одной рукой от плеча, ведение мяча. Судейские жесты.	2	2
	19-20	Передача двумя руками от груди, передача одной рукой от плеча, Учебная игра.	2	2
	21-22	Ведение мяча, остановка прыжком. Передача мяча с отражением в пол. Учебная игра.	2	2
	23-24	Передача мяча в движение в парах, бросок двумя руками с места. Учебная игра.	2	2
	25-26	Ведение мяча остановка шагом. Бросок одной рукой с отражением в щит. Учебная игра.	2	2
	27-28	Вырывание мяча, штрафной бросок двумя руками. Учебная игра.	2	2
29-30	Передачи мяча, ловли мяча на оценку.. Учебная игра	2	2	

	31-32	Тактика игры в защите, в нападении Учебная игра	2	2	
	33-34	Оценка техники игры в баскетбол	2		
			Всего за 3 семестр	34	
			4 семестр	22	
Тема 3. Волейбол	Содержание учебного материала (практические занятия)		22		
	35-36	Техника безопасности на занятиях волейбола. Правила игры волейбол	2	2	
	37-38	Верхняя, нижняя передача мяча в парах, тройках. Эстафета..	2	2	
	39-40	Верхняя, нижняя передача мяча через сетку. Двухсторонняя игра.	2	2	
	41-42	Нижняя прямая подача через сетку, нижний приём мяча. Учебная игра	2	2	
	43-44	Нижняя прямая подача через сетку, нижний приём мяча. Учебная игра.	2	2	
	45-46	Верхняя прямая подача мяча через сетку. Нижний приём мяча. Учебная игра	2	2	
	47-48	Нападающий удар. Групповой блок Учебная игра	2	2	
	49-50	Совершенствование нападающего удара.	2	2	
	51-52	Тактика игры в защите. Учебная игра	2	2	
	53-54	Тактика игры в нападении. Учебная игра	2	2	
	55-56	Оценка техники игры волейбол.	2	2	
			Всего за 4 семестр	22	
			За 2 курс	56	
		Итого за 1-2 курс	134		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа адаптирована к ограничениям здоровья обучающихся. Элементы ППФП включены в каждый раздел программы (легкая атлетика, волейбол, баскетбол, лыжная подготовка, атлетическая гимнастика, оздоровительная аэробика.).

Реализация учебной дисциплины обеспечена универсальным спортивным залом, залом аэробики, тренажёрным залом, стадионом с элементами полосы препятствий; оборудованными раздевалками с душевыми кабинами.

Материально-техническая база помещений техникума соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, общим требованиям, предъявляемым к помещениям для организации учебного процесса.

Спортивное оборудование:

- баскетбольные, футбольные, волейбольные, мячи;
- щиты, ворота, корзины, сетки, стойки, антенны;
- сетки для игры в настольный теннис, теннисные мячи, ракетки для игры в настольный теннис;
- оборудование для силовых упражнений (гантели, утяжелители, резина, штанги с комплектом различных отягощений);
- оборудование для занятий аэробикой (степ-платформы, скакалки, гимнастические коврики, фитболы);
- гимнастическая перекладина, шведская стенка, секундомеры, мячи для тенниса;
- ядра, гранаты, стартовые колодки, эстафетные палочки, измерительная рулетка;
- оборудование, необходимое для реализации части по профессионально-прикладной физической подготовке.

Для занятий лыжным спортом:

- лыжная база с лыжехранилищем и теплыми раздевалками, мастерской для мелкого ремонта лыжного инвентаря;
- учебно-тренировочные лыжни и трассы спусков на склонах, отвечающие требованиям безопасности;
- лыжный инвентарь (лыжи, ботинки, лыжные палки, лыжные мази и т.п.).

Технические средства обучения:

- музыкальный центр, выносные колонки, микрофон, компьютер, мультимедийный проектор, экран для обеспечения возможности демонстрации комплексов упражнений;
- электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации на экране.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

4. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник СПО, - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Изд. центр «Академия», 2010.
5. Лях В.И. Физическая культура: учеб. для учащихся 10-11 кл. / В. И. Лях, А.А. Зданевич; под общ. ред. В.И. Ляха. 3-е изд. – М.: Просвещение, 2008.

Дополнительные источники:

4. Боровских В.И., Мосиенко М.Г. Физическая культура и самообразование учащихся средних учебных заведений методические рекомендации. - Мичуринск: Изд-во МичГАУ, 2010.
5. Петров П.К. Информационные технологии в физической культуре и спорте. Учеб. пособие – М. – Издательский центр «Академия», 2008.
6. Туманян Г. С. Здоровый образ жизни и физическое совершенствование: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Г.С. Туманян- 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2009
7. Нестеровский Д. И. Баскетбол: теория и методика обучения: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений /Д. И. Нестеровский. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
8. Физическая культура в режиме дня студента: Методические рекомендации. - Мичуринск: Изд-во МичГАУ, 2008.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политики <http://sport.minstm.gov.ru>
2. Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы <http://www.mosSPORT.ru>

4. 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 заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: У 1. выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики; У 2. выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации; У 3. проводить самоконтроль при занятиях	Методы оценки результатов: – накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка; – традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка; – тестирование в контрольных точках. Лёгкая атлетика. Оценка техники выполнения двигательных действий

<p>физическими упражнениями; У 4. преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения; У 5. выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки; У 6. осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой; У 7. выполнять контрольные нормативы по легкой атлетике, гимнастике, лыжам с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма</p>	<p>(проводится в ходе занятий): бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину. Спортивные игры. Оценка техники выполнения базовых элементов техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование). Оценка технико-тактических действий обучающихся в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм. Аэробика (девушки). Оценка техники выполнения комбинаций и связок. Атлетическая гимнастика (юноши) Оценка техники выполнения упражнений на тренажерах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями. Лыжная подготовка. Оценка техники передвижения на лыжах различными ходами, техники выполнения поворотов, торможения, спусков и подъемов.</p>
<p>Знать:</p>	
<p>З 1. влияние физического воспитания на укрепление здоровья, З 2. правила профилактики профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличения продолжительности жизни; З 3. способы контроля и самооценки состояния своего физического развития и физической подготовленности; З 4. комплекс физических упражнений, необходимых для поддержания своего здоровья и физической активности</p>	<p>Формы контроля обучения: – практические задания по работе с информацией (конспектирование и др.), – ведение дневника самонаблюдения.</p>

**ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ «ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ
АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г.ШЕЛЕХОВЕ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 01. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ
И ГИГИЕНЫ**

по профессии 16675 Повар

(для обучающихся с интеллектуальными нарушениями)

2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программой профессионального обучения, разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с интеллектуальными нарушениями, по профессии СПО **16675 Повар**, входящей в состав укрупненной группы профессий **43.00.00. Сервис и туризм**.

Организация: Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» (ГБПОУ ИО ИТАС) в г. Шелехове.

Разработчик:

1. Титова Н.М., преподаватель специальных дисциплин, первой квалификационной категории, филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г. Шелехове.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии сферы общественного питания

Протокол № 10 от «15» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Токар Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программой профессионального обучения, разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с интеллектуальными нарушениями, по профессии СПО 16675 **Повар**, входящей в состав укрупненной группы профессий **43.00.00 Сервис и туризм**.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной рабочей программы:

дисциплина входит в профессиональный учебный цикл адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

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

ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 5. Использовать	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитать энергетическую ценность пищевых рационов; - не допускать на предприятиях питания пищевых отравлений; - оказывать доврачебную помощь пострадавшим; - соблюдать личную гигиену; - выполнять санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре; - соблюдать санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - соблюдать санитарные требования к отпуску готовой продукции; - - соблюдать 	<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

<p>информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p> <p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>санитарно-пищевое законодательство</p>	<p>труда, о производственном травматизме; требования к личной гигиене сотрудников предприятий 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; <p>санитарно-пищевое законодательство</p>
--	---	--

<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>		
--	--	--

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 42 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа, в том числе в форме практической подготовки – 8 часов,

из них:

учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 42 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (всего)	Из них по семестрам	
		1	2
Максимальная учебная нагрузка (всего)	42	18	24
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42	18	24
Практические и лабораторные работы	8	4	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	0		
Промежуточная аттестация в форме: Дифференцированного зачета (2 семестр)			

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые результаты
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1 курс 1 семестр				
Раздел 1. Основы физиологии питания			8	
Тема 1.1. Пищевые вещества и их назначение	Содержание учебного материала			
	1	Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах. Белки: определение, состав, физиологическая ценность. Суточная норма потребности человека в белке. Процесс усвоения белка пищи в организме человека. Изменение в организме при недостатке белка в питании.	1	<i>ОК.1-6, ПК.1</i>
	2-3	ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ Заполнение таблицы по жирам, углеводам, витаминам, минеральным веществам	2	
Тема 1.2. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала		1	
	4	Понятие о процессе пищеварения. Схема пищеварительного тракта. Состав пищеварительных соков. Пищеварение в ротовой полости, желудке, двенадцатиперстной кишке, тонких и толстых кишках. Роль в процессе пищеварения пищевода, печени, поджелудочной железы. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.		<i>ОК.1-6, ПК.1</i>
Тема 1.3. Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала			
	5-6	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен и процесс регулирование его в организме человека. Суточный расход энергии.	2	<i>ОК.1-6, ПК.1</i>
Тема 1.4. Питание различных групп населения	Содержание учебного материала			
	7-8	Понятие об энергетической ценности пищи, основных пищевых веществах и суточном рационе питания. Понятие о рациональном сбалансированном питании. Требования к режиму питания. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.	2	<i>ОК.1-6, ПК.1</i>

Раздел 2. Основы микробиологии			6	
Тема 2.1. Понятие о микроорганизмах	Содержание учебного материала		2	<i>OK1-6, ПК1</i>
	9-10	Понятие о микроорганизмах, распространение их в природе. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание микроорганизмов.		
Тема 2.2. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала		2	<i>OK1-6, ПК1</i>
	11-12	Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов: температура, влажность, повышенная концентрация химических средств и реакция среды.		
	13-14	ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ Заполнение таблицу по теме: Действие на микробов: света, влажности, температуры на распространение микробов.	2	
Раздел 3. Пищевые заболевания			11	
Тема 3.1. Пищевые инфекционные заболевания	Содержание учебного материала		3	<i>OK1-6, ПК1</i>
	15-17	Общее понятие об инфекционном заболевании, источники его пути передачи и проникновении инфекции в организме человека. Понятие об инкубационном периоде, иммунитете, бациллоносительстве. Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Острые кишечные инфекции, их виды, признаки. Характеристика возбудителей, источники инфекции. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний. Зоонозы, их виды, признаки, характеристика возбудителей зоонозов, источники инфекций. Меры предупреждений пищевых инфекций		
Тема 3.2. Пищевые отравления	Содержание учебного материала		3	<i>OK1-6, ПК1</i>
	17-21	Понятия о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. Понятия о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах. Сальмонеллез, отравление условно патогенными микробами, ботулизм, стафилококковое отравление. Характеристика возбудителей. Причина загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравлений.		

	22-23	ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ Пищевые отравления	2	
Тема 3.3. Глистные заболевания	Содержание учебного материала		2	ОК1-6, ПК1
	24-26	Понятия о глистных заболеваниях и о глистах, причины заражения глистами. Меры предупреждений глистных заболеваний на предприятиях общественного питания.		
Раздел 4. Основы гигиены и санитарии			15	
Тема 4.1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда	Содержание учебного материала		2	ОК1-6, ПК1
	27-28	Понятие о гигиене труда работников общественного питания. Работоспособность человека и факторы, влияющие на неё. Рациональная организация трудового процесса. Профессиональные вредности производства и меры по устранению их. Производственный травматизм, причины его возникновения и меры предупреждения. Оказание доврачебной помощи пострадавшим работникам. Вредные привычки: алкоголизм, курение, наркомания, токсикомания: меры предупреждения и борьба с ними.		
Тема 4.2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		2	ОК1-6, ПК1
	29-30	Значение личной гигиены работников общественного питания. Санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной, форменной и личной одежды. Санитарный режим работников на производстве. Значение санитарной культуры работников предприятий общественного питания, их цель пищевых отравлений. Медицинское обследование работников общественного питания, их цель и виды. Предохранительные прививки и их значение.		
Тема 4.3. Санитарные требования к организации рабочего места	Содержание учебного материала		2	ОК1-6, ПК1
	31-32	Значение гигиены и санитарии при организации рабочего места. Требования к устройству рабочего места, планировка и отделка помещений, санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению. Санитарные требования к содержанию помещений общественного питания: борьба с грызунами и насекомыми.		
Тема 4.4. Санитарные требования к оборудованию,	Содержание учебного материала		2	ОК1-6, ПК.1
	33-34	Санитарные требования к материалам, идущим на изготовление технологического оборудования. Санитарные требования к инвентарю и инструментам: маркировка, мытьё, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. Санитарные		

инвентарю, посуде, таре		требования к посуде: материалы для её изготовления, ёмкость, маркировка, мытьё, дезинфицирование, хранение. Моющие средства, используемые для посуды.		
Тема 4.5. Санитарные нормы к транспортировке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала		1	<i>ОК1-6, ПК1</i>
	35	Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов, таре, обслуживающему персоналу. Санитарные требования к условиям перевозки полуфабрикатов. Санитарные требования к складским помещениям, приёмке сырья на склад, условиям и сроком хранения продуктов, содержанию складских помещений.		
Тема 4.6. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	Содержание учебного материала		2	<i>ОК1-6, ПК1</i>
	36-37	Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, выбор оптимального режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов с целью сохранения пищевой ценности их и обеспечения качественной санитарной обработки.		
Тема 4.7. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора	Содержание учебного материала		2	<i>ОК1-6, ПК1</i>
	38-39	Задачи санитарного надзора и служба его осуществляющие. Задачи СЭС, ведомственной санитарной службы в осуществлении санитарно-пищевого надзора. Санитарно-пищевое законодательство.		
	40	ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ. Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств. Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря.	1	<i>ОК1-6, ПК1</i>
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ			2	
Всего:			42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации рабочей программы дисциплины имеется в наличии учебного кабинета и лаборатории товароведения продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий «Товароведение продовольственных товаров»;
- комплект учебно-наглядных пособий по теме «Витамины»;
- инструкции для выполнения практических работ;
- муляжи грибов;
- муляжи овощей (2 группы);
- муляжи плодов (5 групп);
- муляжи молочных товаров;
- муляжи мясной продукции;
- муляжи хлеба – булочной продукции;
- таблица калорийности различных продуктов;
- таблица классификации овощей;
- таблица классификации рыбы и рыбных продуктов;
- таблица классификации мяса и мясных продуктов;
- таблица классификации молока и молочных продуктов;
- таблица классификации пищевых жиров;
- таблица классификации зерна и продуктов его переработки;
- таблица «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;
- таблица химический состав и энергетическая ценность съедобной части продуктов;
- таблица «Микробиологические нормативы продукции, вырабатываемых предприятиями общественного питания»;
- натуральные образцы круп;
- натуральные образцы чая;
- наглядное пособие «Способы сушки»

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.
- весы электронные;
- весы товарные;
- весы настольные циферблатные;
- калькуляторы;
- электронные презентации по всем темам дисциплины

Оборудование лаборатории товароведения продовольственных товаров:

- инструкции для проведения лабораторных работ;
- водяная баня;
- пробирки;
- пипетки;
- лупы;
- термометр;
- весы технические с разновесами;
- стаканы 200 мл;
- фарфоровые чашки;
- миски;
- ступки;
- чашки Петри;
- мерный цилиндр 100 – 200 мл;
- пестик;
- колбы 150 – 200мл;
- ножницы;
- скальпель;
- пинцеты;
- спиртовка;
- электрическая плита;
- стекло для покрытия стакана;
- лактоденсиметр;
- жирометр;
- палочки стеклянные;
- посуда для погружения банок;
- вата;
- бумага.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: Академия, 2006 г.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2006 г.
4. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов.– М.: Академия, 2006 г.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Академия, 2010 г.

6. Мартинчик А.М., Королёв А.А., Трофименко А.С. Физиология питания, санитария и гигиена. – М.: Академия, 2007 г.
7. Рубина Е.А Санитария и гигиена питания. – М.: Академия, 2005 г.

Дополнительные источники:

1. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.560-96 от 24.10.96.
2. Смолянский Б.Л., Абрамова Ж.И. Справочник по лечебному питанию для диет-сестер и поваров. – Л.: Легпромбыт, 2005 г.
3. Мартинчик А.Н., Королев, А.А. Трофименко Л.С. Физиология питания санитария и гигиена: учеб. Пособие. – М.: Академия, 2007 г.

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fp.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Сайт Всемирной организации здравоохранения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.who.int/water_sanitation_health/publications/ru/index.html, свободный. – Заглавие с экрана.
5. Сайт РИА «Стандарты и качество»: стандартизация, метрология, менеджмент качества [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ria-stk.ru>, с регистрацией.
6. Информационно-справочные материалы «Товароведение. Разложи всё по полочкам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru>, с регистрацией.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
рассчитать энергетическую ценность пищевых рационов	-оценка результатов выполнения конспекта, задач;
не допускать на предприятиях питания пищевых отравлений	-оценка результатов выполнения конспекта;
оказывать доврачебную помощь пострадавшим	-оценка выполнения выполнения конспекта;
соблюдать личную гигиену	оценка выполнения выполнения конспекта;
выполнять санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре	-оценка выполнения выполнения конспекта;
соблюдать санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	-оценка результатов выполнения конспекта;
соблюдать санитарно-пищевое законодательство	-оценка результатов выполнения конспекта;
Знать:	
понятия о пищевых веществах	оценка результатов выполнения заполнения таблицы;
понятия о процессах пищеварения и усвояемости пищи, об ее энергетической ценности	-оценка результатов выполнения конспекта; -тестирование;
режим питания, нормы	-оценка результатов выполнения конспекта;
понятия о микроорганизмах, влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов; общие понятия о пищевых инфекционных заболеваниях, меры предупреждения	-оценка результатов выполнения таблицы;
общие понятия о пищевых отравлениях, меры предупреждения; понятие о глистных заболеваниях,	-оценка результатов выполнения конспекта;

меры предупреждения	- оценка результатов выполнения конспекта;
понятие о гигиене труда, о производственном травматизме; требования к личной гигиене сотрудников предприятий общественного питания	-оценка результатов выполнения конспекта; - оценка результатов выполнения самостоятельной работы
санитарные требования к организации рабочих мест, санитарные требования к хранению сырья и полуфабрикатов	-оценка результатов конспекта;
санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов	-оценка результатов выполнения конспекта; - тестирование;
санитарные требования к отпуску готовой пищи; санитарно-пищевое законодательство	-оценка результатов выполнения конспекта

**ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ «ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ
АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г. ШЕЛЕХОВЕ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02. ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
по профессии 16675 Повар
(для обучающихся с интеллектуальными нарушениями)**

2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 №113-н), учебного плана ГБПОУ ИО ИТАС по программе профессионального обучения **Повар**, для обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

Организация: Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» (ГБПОУ ИО ИТАС) в г. Шелехове.

Разработчик:

Токар Н.В., преподаватель специальных дисциплин, высшей квалификационной категории, филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г. Шелехове.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии сферы общественного питания

Протокол №__ от «___» _____ 2022г.

Председатель ПЦК _____ Токар Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии **16675 Повар**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учетом особых образовательных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей. Программа адаптирована для обучения лиц с интеллектуальными нарушениями.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл. Учебная дисциплина осуществляет междисциплинарные связи с учебными дисциплинами и профессиональным модулями.

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

Целью освоения дисциплины является приобретение обучающимися теоретических знаний и практических умений, необходимых для их успешной профессиональной адаптации.

Реализация рабочей программы учебной дисциплины предполагает достижение обучающимися двух видов результатов: предметных и личностных. Предметные результаты являются основой формирования профессиональных компетенций.

Личностные результаты	Профессиональные компетенции	Умения	Знания
ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15		У 1. составлять технологическую последовательность выполнения отделочных работ; У 2. читать инструкционные карты	3.1. общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования; 3.2. классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации; 3.3. части машин, из какого материала изготавливаются; 3.4. в каком цехе устанавливается машина, как собрать и подготовить ее к работе, правила эксплуатации; 3.5. правила эксплуатации и правила безопасности работы овощерезки, машинами для работы в

			<p>мясном цехе;</p> <p>3.6. различать виды холодильного оборудования: шкафы, камеры, прилавки, витрины, их характеристику правила эксплуатации и технику безопасности;</p> <p>3.7. виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению электротравматизма, оказание первой помощи;</p> <p>3.8. правила поведения при пожаре, номера телефонов вызова пожарных, средства пожаротушения</p>
--	--	--	---

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов;

самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (всего)	Из них по семестрам			
		1	2	3	4
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56				
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56	17	15	17	7
в том числе:					
практические занятия	14	-	6	8	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14	3	3	4	4
в том числе:					
- доработка конспектов по темам	4	1	1	1	1
- проработка конспектов по темам	6	1	2	2	1
- подготовка к контрольным и зачету	4	1	1	1	1
Промежуточная аттестация в форме: <i>ЭКЗАМЕН (4 семестр)</i>					

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Оборудование предприятий общественного питания

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
Раздел 1. Оборудование предприятий общественного питания.			56	
Тема 1.1. Введение		Содержание учебного материала	1	1
	1	Технический прогресс в общественном питании. Значение эффективного и рационального использования техники для облегчения труда, обеспечения его безопасности, роста производительности труда, улучшения качества продукции		
Тема 1.2. Общие сведения о машинах		Содержание учебного материала	1	2
	2	Понятие о машинах, классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания. Основные части и детали машин, их назначение.		
	3-4	Сведения о передаточных механизмах. Понятие об электроприводах. Аппаратура защиты и управления. Техническая документация. Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся Доработка, проработка конспектов по темам: «Понятие о электроприводах».	2	
Тема 1.3. Универсальные приводы		Содержание учебного материала	2	2
	5-6	Универсальные приводы, их назначение, принцип действия устройства. Универсальные приводы общего назначения, в том числе малогабаритные и специального назначения.		
	7-8	Комплекты сменных механизмов, правила крепления, эксплуатации и безопасности труда.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов по темам.	1		
Тема 1.4. Машины для обработки овощей и картофеля		Содержание учебного материала	2	2
	9-10	Характеристика машин, и их классификация.		
	11-12	Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов.	2	
	13-14 15-16	Машины и механизмы для нарезки сырых и вареных овощей, для протирания.	4	
	17-18	Механизмы для перемешивания салатов и винегретов.	2	

	19-20	Практические занятия №1 Сборка и эксплуатация картофелечистки	2	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов по темам.	1	
Тема 1.5. Машины для обработки мяса и рыбы		Содержание учебного материала		
	21-22	Характеристика машин, их классификация.	2	2
	23-24	Мясорубки с индивидуальным приводом и универсальным приводом. Правила эксплуатации и техника безопасности.	2	
	25-26	Практическое занятие №2 Сборка и эксплуатация мясорубки.	2	
	27-28	Машины для рыхления мяса. Правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2
	29-30	Практическое занятие №3 Сборка и эксплуатация мясо рыхлительной машины МРМ-15	2	
	31-32	Машины для измельчения сухарей МС12-15. Правила эксплуатации и техника безопасности.	2	
	33-34	Практическое занятие №4 Сборка и эксплуатация сменного механизма для рыхления мяса.	2	2
	35-36	Машина для очистки рыбы. Правила эксплуатации.	2	
			Самостоятельная работа обучающихся Доработать конспект по теме: Техника безопасности при работе РО-1М	2
Тема 1.6. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров		Содержание учебного материала		
	37-38	Назначение, устройство, правила эксплуатации машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Правила техники безопасности.	2	2
	39	Контрольная работа №1 Общие требования к правилам эксплуатации механического оборудования, соблюдение техники безопасности	1	2
	40-41	Практическое занятие №5 Эксплуатация хлеборезной машины.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к контрольной работе	1		
Тема 1.7. Холодильное оборудование				
		Содержание учебного материала		
	42-43	Значение холодильного оборудования, понятие о компрессионной машине, холодильных агентах.	2	

	44-45	Назначение, правила эксплуатации холодильных шкафов, камер, прилавков-витрин. Правила техники безопасности.	2	2
	46-46	Контрольная работа №2 Правила эксплуатации холодильного оборудования, соблюдение техники безопасности.	1	
	47-48	Практическое занятие №6 Эксплуатация шкафов, камер, прилавков.	2	
		Самостоятельная работа обучавшихся Подготовка к контрольной работе	1	
Раздел 2. Охрана труда и техника безопасности			10	2
		Содержание учебного материала	2	
	49-50	Охрана труда, как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий.		
	51-52	Пожарная безопасность, электробезопасность.	2	2
Тема 2.2 Оказание первой доврачебной помощи				
		Содержание учебного материала	2	
	53-54	Безопасные условия труда, производственный травматизм, первая доврачебная помощь.		
	55	Практическое занятие №7 Оказание первой доврачебной помощи при травмах, порезах, ожогах, поражении электрическим током.	2	
	56	Подготовка к экзамену	2	
		Самостоятельная работа обучавшихся Повторить пройденный материал. Подготовка к Экзамену		
		Всего:	56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации рабочей программы дисциплины имеется в наличии лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий: по оборудованию предприятий общественного питания и организации производства на предприятиях общественного питания.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2005 г.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Дону: Феникс, 2006 г.
3. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Академия, 2008 г.
4. Усов И.Н., Соколова С.В., Жигалина Т.Н. – М.: Академгкига, 2006 г.

Дополнительные источники:

1. Беликов А.Н., Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту. – М.: Академия, 2006 г.
2. Дуденко Р.И. Учебное пособие по оборудованию и охране труда в общественном питании. – М.: Экономика, 2007 г.
3. Перетятко Т.И. Организация учета и калькуляция на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: Феникс, 2006 г.
4. Потапов И.И. Калькуляция и учет. – М.: Академия, 2006 г.
5. Потапов И.И. Калькуляция и учет, рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007г.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт ООО БИО Ритейл Групп [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bio-rg.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Торговое оборудование в России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.tovr.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности;	-оценка результатов выполнения практического занятия №3; -отчет по практическому занятию №3
классифицировать механическое оборудование;	-оценка результатов выполнения контрольной работы №1;
собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида, уметь работать и соблюдать технику безопасности;	-оценка результатов выполнения практических занятий № №1-5; -отчет по практическим занятиям №№1-5; - оценка выполнения результатов контрольной работы; -оценка результатов доработки конспектов;
пользоваться холодильными шкафами, камерами и прилавками, соблюдать технику безопасности;	-оценка результатов выполнения практического занятия №6; -отчет по практическому занятию №6 -оценка результатов выполнения самостоятельных работ; - оценка результатов выполнения контрольной работы;
организовывать безопасный труд, оказать первую помощь при поражении электрическим током;	-оценка результатов выполнения практического занятия №7; -отчет по практическому занятию №7;
применять средства для тушения пожара;	-оценка результатов выполнение конспектов;
Знать:	
общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования;	-оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации;	- оценка результатов выполнения самостоятельной работы; - тестирование;

части машин, из какого материала изготавливаются;	оценка результатов самостоятельной работы;
в каком цехе устанавливается машина, как собрать и подготовить ее к работе, правила эксплуатации;	оценка результатов выполнения практических занятий №№1-5; - оценка результатов выполнения контрольной работы; -оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
– правила эксплуатации и правила безопасности работы овощерезки, машинами для работы в мясном цехе;	-оценка результатов выполнения конспектов;
различать виды холодильного оборудования: шкафы, камеры, прилавки, витрины, их характеристику правила эксплуатации и технику безопасности;	оценка результатов выполнения практических занятий №7; -оценка результатов выполнения самостоятельной работы; -оценка результатов выполнения контрольной работы;
– виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению электротравматизма, оказание первой помощи;	-оценка результатов выполнения практического занятия №7; -отчет по практическому занятию №7;
правила поведения при пожаре, номера телефонов вызова пожарных, средства пожаротушения;	- оценка результатов выполнения конспектов;

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г. ШЕЛЕХОВЕ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ОХРАНА ТРУДА
по профессии 16675 Повар

Группа ПВ – 22 – 202

2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.03 Охрана труда** разработана на основании ПС по профессии 16675 Повар (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 №113н), учебного плана ГБПОУ ИО ИТАС по программе профессионального обучения Повар, для обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

Организация – разработчик: Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» в г. Шелехове

Разработчик: С.В. Мальцева, преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС

Рабочая программа одобрена на заседании предметно – цикловой комиссии сферы общественного питания

Протокол № 10 от «15» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ /Токар Н.В./

СОДЕРЖАНИЕ

5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	17
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 9. УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
10. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки / переподготовки), в соответствии с ПС по профессии **16675 Повар** лиц с интеллектуальными нарушениями.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью освоения дисциплины является приобретение обучающимися теоретических знаний и профессиональных навыков, необходимых для успешной профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации,</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска</p>

	<p>выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>информации</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении</p>

ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

		эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, правил т/б
--	--	---	--

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Всего учебной нагрузки обучающихся (час.) - 32 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
- практических занятий 4 часа,

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов по УП	в том числе по курсам и семестрам
		2 курс 4 семестр
Суммарная учебная нагрузка обучающегося (всего)	32	32
Учебные занятия по взаимодействию (всего)	32	32
в том числе:		
теоретические занятия (лекции, семинары, уроки и др.)	28	28
практические занятия	4	4
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта (4 семестр)</i>		

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	№ занятия	Тема занятия, содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
2 курс 4 семестр				
Введение	Содержание учебного материала		1	
	1	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	1	ОК 1 - 5 ОК 7 – 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Раздел 1	Нормативно - правовая база охраны труда		12	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала		5	
	2	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	1	ОК 1 - 5 ОК 7 – 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	3	Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).	1	
	4	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия	1	
	5	Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	1	
	6	Практическое занятие №1 Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	1	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала		3	
	7	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение Государственное управление охраной труда	1	

	8	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции	1	ОК 1 - 5 ОК 7 – 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	9	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.3.	Содержание учебного материала		4	
Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	10	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение	1	ОК 1 – 5 ОК 7 – 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	11	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников	1	
	12	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации	1	
	13	Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда	1	
	Раздел 2		Условия труда на предприятиях общественного питания	
Тема 2.1	Содержание учебного материала		4	
Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	14	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм	1	ОК 1 – 5 ОК 7 – 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	15	Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека	1	
	16	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании.	1	

		Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	17	Практическое занятие №2 Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	1	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала		3	
	18	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	1	<i>ОК 1 – 5</i> <i>ОК 7 – 9</i> <i>ПК 1.1-1.4</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	19	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая	1	
	20	Практическое занятие №3 Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	1	
Раздел 3 3.1.Электробезопасность	Электробезопасность и пожарная безопасность		12	
	Содержание учебного материала		5	
	21	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)	1	<i>ОК 1 – 5</i> <i>ОК 7 – 9</i> <i>ПК 1.1-1.4</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	22	Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования	1	
	23	Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения	1	

	24	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия	1	
	25	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	1	
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала		5	
	26	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01- 97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции	1	
	27	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами	1	<i>ОК 1 – 5 ОК 7 – 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	28	Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения	1	
	29	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	1	
	30	Практическое задание №4 Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	1	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала		2	
	31 - 32	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.	2	<i>ОК 1 – 5 ОК 7 – 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>

		Дифференцированный зачёт		
			<i>Всего:</i>	32

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Охрана труда»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся – 30 мест;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>

2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>

3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>

4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:

5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>

6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».

7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»

9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.

11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой,

специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.

12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основная литература:

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2011.– 160с.

2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с.

Дополнительная литература:

1. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011 г. – 224с. 2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

Интернет-источники:

Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный

Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст).

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной

(самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание:	Полнота ответов, точность	Текущий контроль при

<p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>	<p>формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>- выполнение практического задания №1,2,3</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>- письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p> <p>Итоговый контроль</p>
<p>Умения:</p> <p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим занятиям №1,2,3,4;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций,</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

труда	-Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	
-------	--	--

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04. ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ
ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
по профессии 43.01.09. Повар
(для обучающихся с интеллектуальными нарушениями)**

Группа ПВ 22 - 202

2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований к результатам освоения обучающимися основной образовательной программы Федерального государственного стандарта среднего общего образования (далее - ФГОС СОО), в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии **43.01.09. Повар**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016г. № 1569.

Организация-разработчик: Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства»

Разработчик:

Бичёвин Валерий Николаевич, преподаватель ОБЖ филиала ГБПОУ ИО «Иркутский техникум архитектуры и строительства»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии естественнонаучных дисциплин и экологического воспитания

Протокол №_10_ от «_15_» _06__ 2022_г.

Председатель ПЦК _____ /Демидова А.И./

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
5. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

1.2. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии **19.01.17. Повар**.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учетом особых образовательных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей. Программа адаптирована для обучения лиц с интеллектуальными нарушениями.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной программы профессионального обучения: дисциплина входит в адаптационный учебный цикл общих общеобразовательных учебных дисциплин, обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования

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

Целью освоения дисциплины является приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков, необходимых для их успешной социализации и социально-профессиональной адаптации.

Реализация рабочей программы учебной дисциплины предполагает достижение обучающимися двух видов результатов: предметных и личностных.

Личностные результаты	Умения	Знания
ЛР 1	У 1. демонстрировать нормы позитивного социального поведения; У 2. использовать свои права адекватно законодательству; У 3. обращаться в соответствующие органы за квалифицированной помощью, составлять необходимые заявительные документы; У 4. составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве; У 5. использовать приобретенные знания и	З 1. механизмы социальной адаптации;
ЛР 2		З 2. основополагающие документы, относящиеся к правам инвалидов;
ЛР 3		З 3. основы гражданского и семейного законодательства;
ЛР 4		З 4. основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
ЛР 5		З 5. основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
ЛР 6		
ЛР 7		
ЛР 8		
ЛР 9		
ЛР 12		
ЛР 13		
ЛР 15		

	умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях	3 б. функции органов труда и занятости населения
--	---	--

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов,
в том числе практических занятий – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов по УП	в том числе по курсам и семестрам			
		1 курс		2 курс	
		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36	-	36		
в том числе:					
практические занятия	6	-	6		
Промежуточная аттестация в форме зачета		-	-	-	3

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

Наименование разделов и тем	№ занятия	Тема учебного занятия, содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Формируемые результаты
1	2		3	4
1 курс 2 семестр				
Раздел 1	Содержание учебного материала		14	
Тема 1.1. Здоровье. Здоровый образ жизни	1-2	Здоровье и здоровый образ жизни. Факторы, способствующие укреплению здоровья. Общее понятие о здоровье. Здоровый образ жизни – основа укрепления и сохранения личного здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой.	2	32, У5, ЛР1-9, ЛР12, 13, 15
Тема 1.2. Вредные привычки и их профилактика	3-4	Алкоголь и его влияние на здоровье человека. Социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности. Курение и его влияние на здоровье человека. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечно-сосудистую и дыхательную. Пассивное курение и его влияние на здоровье человека. Наркотики. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Профилактика наркомании.	2	33, У5, ЛР1-9, ЛР12, 13, 15
Тема 1.3. Инфекционные болезни и их профилактика	5-6	Практическое занятие № 1. (в форме практической подготовки). Требования к работнику в случае алкогольного, наркотического и токсического опьянения. Отстранение от работы (недопущение к работе) работника в соответствии с трудовым законодательством. <i>(Федеральный закон от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).</i>	2	33, У5, ЛР1-9, ЛР12, 13, 15
	7-8	Основные инфекционные болезни, их профилактика. Классификация инфекционных заболеваний. Бактериальные и вирусные инфекции. Итоговое занятие по Разделу 1 Контрольная работа - «Здоровый образ жизни»	2	32, 33, 34, У5, ЛР1-9, ЛР12, 13, 15
Раздел 2	9-10	Чрезвычайные ситуации природного и техногенного происхождения. Причины их возникновения и возможные последствия. Способы защиты от ЧС природного и техногенного происхождения. «Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения. Способы защиты».	2	32, 34, 35, У5, ЛР1-9, ЛР12, 13, 15
Тема 2.1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях природного происхождения	11-12	«Характеристика чрезвычайных ситуаций, характерных для Иркутской области. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану учебного заведения».	2	
	13-14	Практическое занятие № 2.(в форме практической подготовки). Алгоритм действий в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного	2	

		происхождения (пожары в помещениях с лакокрасочными материалами, взрывы и других). Токсическое, наркотическое действие летучих компонентов лакокрасочных материалов , а также продуктов их термического разложения при пожаре.		
Тема 2.2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	Содержание учебного материала		6	
	15-16	Защита при землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, грозах.	2	31, 32, У1, ЛР1-9, ЛР12, 13, 15
	17-18	Защита при снежных заносах, сходе лавин, метели, вьюге, селях, оползнях	2	31, 32, У1, ЛР1-9, ЛР12, 13, 15
	17-18	Защита при наводнениях, лесных, степных и торфяных пожарах.	2	31, 32, У1, ЛР1-9, ЛР12
Раздел 3. Организация гражданской обороны Тема 3.1. Оповещение населения. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций Эвакуация населения Работы в зонах ЧС Тема 3.2. Правовые основы организации защиты населения РФ от террористической угрозы			6	
	19-20	Оповещение об опасностях. Аварийно-спасательные работы. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ.	2	31, 32, 35, У1, У2, У5, ЛР1-9, ЛР12
	21-22	Практическое занятие № 4.(в форме практической подготовки). Средства индивидуальной защиты. Защитные сооружения гражданской обороны. Основные предназначения защитных сооружений гражданской обороны. Виды защитных сооружений.Простейшие защитные сооружения. Организация простейших защитных сооружений своими руками.	2	31, 32, 35, У1, У2, У5, ЛР1-9, ЛР12
	23-24	Организация защиты населения РФ от террористической угрозы. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий. Правовые основы организации защиты населения РФ от чрезвычайных ситуаций мирного времени.	2	31, 32, 35, У1, У2, У5, ЛР1-9, ЛР12
Раздел 4 Основы медицинских знаний и здорового образа жизни Тема 4.1. Основы первой медицинской помощи	Содержание учебного материала		12	
	25-26	Общие сведения о ранах, способы остановки кровотечений и обработка ран.Первая помощь при ранениях и травмах (кровотечения, раны, асептика и антисептика)».	2	31, 32, 34, 36, У1 – У5, ЛР1-9, ЛР12, 13, 15
	27-28	Практическое занятие № 8. «Первая помощь при ушибах, растяжениях, вывихах, переломах»	2	31, 32, 34, 36, У1 – У5, ЛР1-
	29-30	Практическое занятие	2	

Тема 4.2. Реанимация		№ 9. «Первая помощь при ожогах, обморожениях, укусах ядовитыми змеями, отравлениях»		9, ЛР12, 13, 15
	31-32	Наука реанимация. Сердечно - легочная реанимация при внезапной остановке сердца. Основные закономерности процессов умирания человека. Причины и виды остановки сердца. Фибрилляция. Принципы оказания реанимационной помощи при терминальных состояниях. Восстановление проходимости дыхательных путей, искусственное дыхание	2	
	33-34	Практическое занятие № 10.(в форме практической подготовки). «Наружный (непрямой) массаж сердца», «Сочетание наружного массажа сердца с искусственной вентиляцией легких»	2	31, 32, 34, 36, У1 – У5, ЛР1-9, ЛР12, 13, 15
	35-36	Контрольная работа «Основы медицинских знаний». Зачет	2	
Всего:			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета безопасности жизнедеятельности и стрелкового тира для пневматического оружия.

Помещение кабинета основ безопасности жизнедеятельности должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2. 178-02)² Помещение должно быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки учащихся.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по основам безопасности жизнедеятельности, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

Оборудование учебного кабинета безопасности жизнедеятельности:

1. Общевоинской защитный комплект (ОЗК)
2. Общевоинской противогаз или противогаз ГП-7
3. Гопкалитовый патрон ДП-5В
4. Изолирующий противогаз в комплекте с регенеративным патроном
5. Респиратор Р-2
6. Индивидуальный противохимический пакет (ИПП-8, 9, 10, 11)
7. Ватно-марлевая повязка
8. Противопыльная тканевая маска
9. Медицинская сумка в комплекте
10. Носилки санитарные
11. Аптечка индивидуальная (АИ-2)
12. Бинты марлевые
13. Бинты эластичные
14. Жгуты кровоостанавливающие резиновые
15. Индивидуальные перевязочные пакеты
16. Косынки перевязочные
17. Ножницы для перевязочного материала прямые
18. Шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя)
19. Шинный материал (металлические, Дитерихса)
20. Огнетушители порошковые (учебные)
21. Огнетушители пенные (учебные)
22. Огнетушители углекислотные (учебные)
23. Комплект плакатов по Гражданской обороне
24. Комплект плакатов по Основам военной службы

Технические средства обучения:

1. Аудио-, видео-, проекционная аппаратура
2. Войсковой прибор химической разведки (ВПХР)

3. Рентгенметр ДП-5В

4. Тренажёр Витим, Робот-тренажер (Гоша 2 или Максим-2)

Оборудование стрелкового тира для пневматического оружия:

1. Устройство отработки прицеливания

2. Учебные автоматы АК-74

3. Винтовки пневматические

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной литературой и др. В процессе освоения программы учебной дисциплины студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по ОБЖ, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронные книги, практикумы, тесты).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для нач. и сред. проф. образования. – М.: 2014.
2. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений нач. проф. образования. – М.:2014

Дополнительные источники:

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное учебное издание для обучающихся по профессиям в учреждениях среднего профессионального образования. – М.:2014
2. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: Электронное приложение к учебнику для учреждений сред. и нач. проф. образования. – М.: 2014
3. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности. / Учебник для студентов среднего проф. обр. – М.: 2014
4. Микрюков В.Ю. Основы военной службы: учебник для учащихся старших классов сред. обр. учр. и студентов сред. спец. учеб. заведений, а также для преподавателей этого курса. – М.: 2014
5. Микрюков В.Ю. Азбука патриота. Друзья и враги России. – М.: 2013

Электронные ресурсы:

1. сайт МЧС РФ [Интернет-сайт]. URL:
www.mchs.gov.ru

2. сайт МВД РФ.[Интернет-сайт]. –URL:
www.mvd.ru
3. сайт Минобороны.[Интернет-сайт]. –
URL:www.mil.ru.
4. сайт ФСБ РФ. [Интернет-сайт]. –URL:
www.fsb.ru
5. BooksGid Электронная библиотека.[Интернет-сайт]. –
URL:www.booksgid.com.
6. Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов.[Интернет-сайт]. –URL:globalteka.ru/index.html
7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам.[Интернет-портал]. –URL:window.edu.ru
8. Электронно-библиотечная система IPRbooks. [Интернет-сайт]. –
URL:www.iprbookshop.ru
9. Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность.[Интернет-портал]. –
URL:www.school.edu.ru/default.asp
- 10.Проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны».[Интернет-сайт]. –URL:<http://www.pobediteli.ru>
- 11.Музей Военно-Воздушных Сил[Интернет-сайт]. –
URL:<http://www.monino.ru>
- 12.Государственные символы России. История и реальность.[Интернет-сайт]. –URL:<http://simvolika.rsl.ru>
- 13.Военная литература. [Интернет-сайт]. –URL:<http://militera.lib.ru>

4. 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, проектов, исследований.

Результаты обучения (личностные, метапредметные, предметные)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Личностные:	
развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;	устный опрос наблюдение за действиями обучающихся в ходе обучения и во внеурочной деятельности
готовность к служению Отечеству, его защите;	устный опрос наблюдение за действиями обучающихся в ходе обучения и во внеурочной деятельности
формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;	устный опрос наблюдение за действиями обучающихся в ходе обучения и во внеурочной деятельности
исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т.д.);	устный опрос наблюдение за действиями

	обучающихся в ходе обучения и во внеурочной деятельности
воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;	устный опрос наблюдение за действиями обучающихся в ходе обучения и во внеурочной деятельности
освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера	оценка результатов практических работ
Метапредметные:	
овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных чрезвычайных ситуаций;	устный опрос оценка результатов практических работ
выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;	устный опрос оценка результатов практических работ
овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;	оценка результатов практических работ
формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;	оценка результатов практических работ
приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;	устный опрос оценка результатов практических работ оценка результатов самостоятельных работ
развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;	устный опрос оценка результатов практических работ
формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;	устный опрос оценка результатов практических работ

умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;	устный опрос оценка результатов практических работ
умения применять полученные теоретические знания на практике - принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;	устный опрос оценка результатов практических работ
умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;	устный опрос оценка результатов самостоятельных работ
умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;	устный опрос оценка результатов практических работ
знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;	оценка результатов практических работ тестирование
локализация возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;	оценка результатов практических работ тестирование
формирование установки на здоровый образ жизни;	устный опрос оценка результатов самостоятельных работ
развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки	оценка результатов практических работ
Предметные:	
сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищённость личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;	устный опрос контрольная работа оценка результатов самостоятельных работ
знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;	устный опрос контрольная работа оценка результатов

	самостоятельных работ
сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;	устный опрос контрольная работа оценка результатов самостоятельных работ
сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности; знание распространённых опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;	устный опрос контрольная работа оценка результатов самостоятельных работ
знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;	устный опрос контрольная работа оценка результатов самостоятельных работ
знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;	устный опрос тестирование оценка результатов практических работ № 1, 2 контрольная работа
умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;	устный опрос оценка результатов практических работ № 1, 2
умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;	оценка результатов практических работ № 1, 2, 3, 4, 5
знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;	устный опрос контрольная работа оценка результатов практических работ № 3, 4, 5 оценка результатов самостоятельных работ
знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;	устный опрос тестирование контрольная работа
владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике	оценка результатов практических работ № 7, 8, 9, 10

Дополнения и изменения к рабочей программе на учебный год

Дополнения и изменения к рабочей программе на _____ учебный год по дисциплине _____

В рабочую программу внесены следующие изменения:

—

—

—

—

—

—

Дополнения и изменения в рабочей программе обсуждены на заседании ПЦК

«_____» _____ 20____ г. (протокол № _____).

Председатель ПЦК _____ / _____ /

**ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ «ИРКУТСКИЙ
ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г. ШЕЛЕХОВЕ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ
по профессии 16675 ПОВАР**

(для обучающихся с интеллектуальными нарушениями)

2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля, является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программой, разработанной на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н), учебного плана по программе профессионального обучения по профессии Повар, для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация: Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» (ГБПОУ ИО ИТАС) в г. Шелехове.

Разработчик:

Токар Н.В., преподаватель специальных дисциплин филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г. Шелехове.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии сферы общественного питания

Протокол №__ от «___» _____ 2022г.

Председатель ПЦК _____ Токар Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью адаптированной основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии **16675 Повар** из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление блюд из овощей и грибов**

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

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает освоение обучающимися профессиональных компетенций и достижения личностных результатов.

1.2.1 Перечень личностных результатов

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 1	Осознающий себя гражданином великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, в том числе на условиях добровольчества.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда.
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии.
ЛР 14	Способный достигать целей, определенных руководителем.
ЛР 15	Позиционирующий себя как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Практическая подготовка (обучение в мастерских) часов	Практическая подготовка (в мастерских или на предприятии города), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1 ЛР1 – ЛР15	Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов.	340	34	8	-	306	-
ПК 2 ЛР1 – ЛР15	Раздел 2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	587	29	5	-	558	-
	Практическая подготовка (обучение в мастерских), часов	102					102
	Всего:	1029	63	13	-	864	102

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые результаты
1		2	3	4
Раздел 1 Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов			340	
МДК.1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			34	
Тема 1.1. Характеристика традиционных видов овощей и грибов в питании		Содержание		
	1-2	Значение овощей в питании человека. Классификация овощей и грибов. Пищевая ценность овощей и грибов.	2	<i>ПК 1, ПК 2, ЛР1 – ЛР15</i>
	3-4	Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей.	2	
	5-6	Характеристика основных видов пряностей, приправ и пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству.	2	
	7-8	Практическое занятие №1 Определение качества исходного сырья (овощей, грибов) органолептическим методом.	2	
Тема 1.2. Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей и грибов		Содержание		
	9-10 11-12	Технологический процесс механической кулинарной обработки клубнеплодов. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.	4	<i>ПК 1, ПК 2, ЛР1 – ЛР15</i>
	13-14 15-16	Технологический процесс механической кулинарной обработки корнеплодов. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.	4	
	17-18	Технологический процесс механической кулинарной обработки капустных, луковых.		

		Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.	2	<i>ПК 1, ПК 2, ЛР1 – ЛР15</i>
	19-20	Технологический процесс механической кулинарной обработки салатно-шпинатных овощей и зелени. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.	2	
	21-22	Технологический процесс механической кулинарной обработки плодовых овощей. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.	2	<i>ПК 1, ПК 2, ЛР1 – ЛР15</i>
	23-24	Подготовка овощей для фарширования. Отходы овощей и их использование.	2	
	25-26	Технологический процесс механической кулинарной обработки грибов. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2	
	27-28 29-30 31-32	Лабораторная работа №1 Нарезка овощей различными способами.	6	
	33-34	Практическое занятие №2 Решение задач на расчет брутто и нетто.	2	<i>ПК 1, ПК 2, ЛР1 – ЛР15</i>
Практическая подготовка (обучение в мастерских) Виды работ: Подготовка сырья к производству. Определение качества годности традиционных видов овощей и грибов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов. Нарезка, кулинарное использование, подготовка к фаршированию. Оценка качества обработанных овощей и грибов. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий. Охлаждение, замораживание обработанных овощей и грибов.			306	
Раздел 2 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.			689	
МДК. 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			29	
Тема 2.1. Тепловая кулинарная		Содержание	2	<i>ПК 1, ПК 2, ЛР1 – ЛР15</i>
35-36	Тепловая кулинарная обработка.			

обработка традиционных овощей и грибов	37-38	Виды тепловой кулинарной обработки, их характеристика. Классификация традиционных блюд из овощей и грибов по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюд из овощей и грибов.		
		Содержание		
	39-40 41-42	Простые блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.		<i>ПК 1, ПК 2, ЛР1 – ЛР15</i>
	43-44 45-46	Простые блюда и гарниры из жареных овощей. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.		<i>ПК 1, ПК 2, ЛР1 – ЛР15</i>
	47-48 49-50	Простые блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.		<i>ПК 1, ПК 2, ЛР1 – ЛР15</i>
	51-52	Лабораторная работа №2 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из вареных, жареных овощей и грибов. Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража.		<i>ПК 1, ПК 2, ЛР1 – ЛР15</i>
	53-54 55	Лабораторная работа №3 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов. Определение качеству готовых		
	56-57 58-59	Простые блюда и гарниры из фаршированных и запеченных, жареных овощей и грибов. Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража.		<i>ПК 1, ПК 2, ЛР1 – ЛР15</i>
	60-61	Овощные блюда из полуфабрикатов. Ассортимент блюд, технология приготовления, отпуск.		
	62-63	Простые блюда из грибов. Ассортимент блюд, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.		
Практическая подготовка (обучение в мастерских). Виды работ: Подготовка сырья к производству. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов (вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.		558	<i>ПК 1, ПК 2, ЛР1 – ЛР15</i>	
Практическая подготовка (в мастерских или на предприятии). Виды работ: Подготовка сырья к производству. Обработка и нарезка овощей и грибов. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов (вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.		102	<i>ПК 1, ПК 2, ЛР1 – ЛР15</i>	
Итоговая проводится в форме экзамена 2 семестр				
Всего		1029		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля обеспечена учебным кабинетом технологии, лабораторией поваров, позволяющих организовать обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – нарушениями интеллектуальной сферы.

Материально-техническая база кабинета и мастерской соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам, общим требованиям, предъявляемым к помещениям для организации учебного процесса.

Обучение лиц с интеллектуальными нарушениями сопровождается использованием мультимедийных средств и различных технических средств передачи учебной информации в доступных для обучающихся форм.

Оборудование учебного кабинета технологии отделочных строительных работ и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;
- учебные пособия.

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

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 рабочей программы модуля предполагает обязательную практическую подготовку (обучение в мастерских):

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.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

5. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2010 г.

Нормативные документы:

2. 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, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
3. 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)
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.
6. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.
7. ГОСТ Р 50647-07 Общественное питание. Термины и определения
8. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
- 10.ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.
- 11.ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
- 12.ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- 13.ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
14. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2009 г.
6. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.
7. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2008 г.
8. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.
5. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2010 г.
6. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.
7. Семиряжко Т. Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2008 г.
8. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.
9. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу Кулинария. – М.: Высшая школа, 2008 г.

Периодические издания:

6. Журнал «Шеф повар».
7. Журнал «Ресторатор».
8. Журнал «Самый вкус».
9. Журнал «Питание и общество».
10. Журнал «Хозяюшка».
11. Журнал «Гастроном».
12. Журнал «Коллекция рецептов».
13. Журнал «Школа гастронома».
14. Журнал «Кулинарный практикум».

Профессиональные информационные системы:

3. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
4. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

6. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
7. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smaikov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
8. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
9. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
10. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обучение лиц с нарушениями интеллектуального развития предусматривает использование мультимедийных средств и различных технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Освоение программы реализуется параллельно с изучением общепрофессиональных дисциплин «Основы отделочных строительных работ», «Материаловедение», «Технология штукатурных работ».

Реализация программы модуля предполагает проведение концентрированной практической подготовки в мастерской техникума или на базе предприятия / организации, направление деятельности которого соответствует профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к практической подготовке на базе предприятия / организации в рамках профессионального модуля «Выполнение малярных работ» является освоение междисциплинарного курса «Технология малярных работ» и практической подготовки в мастерской техникума.

При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

При проведении занятий по междисциплинарному курсу и подготовке к итоговой аттестации организуется проведение консультаций.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы профессионального обучения в ГБПОУ ИО ИТАС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, профессионального модуля, направлению подготовки по образовательной программе.

Мастера производственного обучения имеют на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательной программой и профессиональным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, мастеров производственного обучения отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Педагоги проходят подготовку по программам дополнительного профессионального образования в области организации и осуществления инклюзивного профессионального образования и профессионального обучения обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение сроков реализации традиционных видов овощей, грибов, пряностей и приправ; - организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования для первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ, традиционных видов овощей к фаршированию с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; - соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - расчет количества сырья и отходов при первичной обработке и нарезке традиционных видов овощей и грибов, подготовке пряностей и приправ; - соблюдение последовательности выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени, согласно технологического процесса первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов 	<ul style="list-style-type: none"> -оценка результатов выполнения практического занятия №1 -оценка и контроль выполнения работ на учебной и производственной практике; оценка результатов выполнения лабораторной работы №1; -оценка соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования инвентаря, приспособлений на учебной и производственной практике; -оценка результатов выполнения практического занятия №1 - оценка результатов решения задач; защита лабораторной работы №1; -оценка выполнения результатов выполнения самостоятельных работ; - тестирование; контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;

	<p>овощей и грибов, подготовки пряностей и приправ;</p> <p>- соблюдение выполнения действий по подготовке солено – квашенных, сушеных и свежемороженых овощей к производству;</p> <p>- проведение оценки качества, соблюдение условий и сроков хранения обработанных овощей и грибов, пряностей, приправ в соответствии с требованиями качества, СанПиНа</p>	<p>-оценка результатов выполнения презентации, сообщения, реферата, конспекта;</p> <p>-оценка результатов выполнения лабораторной работы №1;</p> <p>- оценка и контроль выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>- тестирование</p>
<p>ПК 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<p>- организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования при приготовлении и оформлении основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</p> <p>-соблюдение правил безопасных условий эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования и выбор тепловых режимов при приготовлении основных и простых блюд, гарниров из традиционных видов овощей и грибов;</p> <p>- расчет количества сырья для приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения действий с едиными нормами времени, согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении основных и простых блюд и гарниров из</p>	<p>-оценка результатов выполнения лабораторных работ №2-3;</p> <p>-оценка и контроль выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>- контроль и оценка соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, приспособлений на лабораторных №2-3 учебной и производственной практике;</p> <p>оценка результатов выполнения практического занятия №№2,3</p> <p>- оценка результатов выполнения расчетов технологических карточек блюд;</p> <p>- оценка результатов выполнения лабораторных работ №2-3</p> <p>- оценка результатов выполнения творческих работ по темам;</p> <p>-тестирование;</p> <p>оценка и контроль выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>- оценка результатов</p>

	<p>традиционных видов овощей и грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор посуды для отпуска основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов и обоснованность; - проведение бракеража, соблюдение условий и сроков хранения простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с требованиями качества, СанПиНа 	<p>выполнения творческих тем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка выбора посуды на лабораторных и практических работах на учебной и производственной практике; защита лабораторных работ №2-3; -оценка бракеража блюд в соответствии с эталоном на лабораторных и практических работах на учебной и производственной практике; - тестирование
--	--	---

**ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ «ИРКУТСКИЙ
ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г. ШЕЛЕХОВЕ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ
по профессии 16675 ПОВАР**

(для обучающихся с интеллектуальными нарушениями)

2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля, является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программой, разработанной на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н), учебного плана по программе профессионального обучения по профессии Повар, для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация: Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» (ГБПОУ ИО ИТАС) в г. Шелехове.

Разработчик:

Токар Н.В., преподаватель специальных дисциплин филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г. Шелехове.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии сферы общественного питания

Протокол № _____ от « _____ » _____ 2022г.

Председатель ПЦК _____ Токар Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью адаптированной основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии **16675 Повар** из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

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

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает освоение обучающимися профессиональных компетенций и достижения личностных результатов.

1.2.1 Перечень личностных результатов

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 1	Осознающий себя гражданином великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, в том числе на условиях добровольчества.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда.
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции

	культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии.
ЛР 14	Способный достигать целей, определенных руководителем.
ЛР 15	Позиционирующий себя как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 442 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 34 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часа;

Практическая подготовка (обучение в мастерских или на предприятии) – 408 часов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Практическая подготовка (обучение в мастерских, часов)	Практическая подготовка (в мастерских или на предприятии), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1 ЛР1 – ЛР15	Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом	124	16	4	-	108	-
ПК 2, ПК 3, ЛР1 – ЛР15	Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом	216	18	4	-	198	-
	Практическая подготовка (обучение в мастерских), часов	102					102
	Всего:	442	34	8	-	306	102

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Формируемые компетенции	
1		2	3	4	
Раздел 1 Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом			124		
МДК.4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			16		
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.	Содержание		4	<i>ПК 1 – ПК 3 ЛР1 – ЛР15</i>	
	1-2	Значение рыбы в питании человека			
	3-4	Пищевая ценность рыбы. Классификация и виды рыбы. Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления рыбы.			
	5-6	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Размораживание и вымачивание. Способы разделки рыбы.		2	<i>ПК 1 – ПК 3</i>
	7-8	Практические занятия №1 Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы.		2	<i>ЛР1 – ЛР15 ПК 1 – ПК 3</i>
9-10	Лабораторная работа №1 Разделка рыбы с костным скелетом.	2	<i>ПК 1 – ПК 3</i>		
Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Содержание		4	<i>ЛР1 – ЛР15</i>	
	11-12	Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, жарки.			
	13-14	Технология приготовления полуфабрикатов. Панирование: виды, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.			
15-16	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Технология приготовления, рецептура, требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов	2	<i>ПК 1 – ПК 3 ЛР1 – ЛР15</i>		

Практическая подготовка (обучение в мастерских) Виды работ: Обработка рыбы с костным скелетом - в целом виде, на порционные куски, филе. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки. Приготовление котлетной рыбной массы и полуфабрикатов из котлетной рыбной массы. Оценка качества рыбных полуфабрикатов, проведение бракеража. Подготовка рыбных полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.		108	<i>ПК 1 – ПК 3 ЛР1 – ЛР15</i>	
Раздел 2 Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы		318		
МДК.4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		18		
Тема 2.1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы с костным скелетом.	Содержание			
	17-18 19-20	Особенности приготовления блюд из рыбы. Классификация по способу тепловой обработки. Изменения и процессы, происходящие в рыбе и рыбных полуфабрикатах при тепловой обработке.	4	<i>ПК 1 – ПК 3 ЛР1 – ЛР15</i>
	21-22 23-24	Приготовление блюд из отварной рыбы. Приготовление блюд из припущенной рыбы. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	4	<i>ЛР1 – ЛР15</i>
	25-26	Приготовление блюд из жареной рыбы. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	2	<i>ПК 1 – ПК 3 ЛР1 – ЛР15</i>
	27-28	Приготовление блюд из запеченной рыбы. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	2	
	29-30	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	2	<i>ПК 1 – ПК 3 ЛР1 – ЛР15</i>
	31-32	Лабораторная работа №2	4	
	33-34	Приготовление и отпуск простых блюд из отварной, жареной, запеченной рыбы с костным скелетом. Требование к качеству. Проведение бракеража		<i>ПК 1 – ПК 3 ЛР1 – ЛР15</i>

<p>Практическая подготовка (обучение в мастерских) Виды работ: Подготовка сырья к производству. Приготовление, оформление, отпуск блюд из отварной, припущенной, жареной и запеченной рыбы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Приготовление, оформление, отпуск блюд из рыбной котлетной массы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p>	198	<i>ПК 1 – ПК 3 ЛР1 – ЛР15</i>
<p>Практическая подготовка (в мастерских или на предприятии) Виды работ: Подготовка сырья к производству. Механическая кулинарная обработка, приготовление, оформление и подача блюд из чешуйчатой рыбы. Механическая кулинарная обработка, приготовление, оформление и подача блюд из бесчешуйчатой рыбы. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Механическая кулинарная обработка пищевых рыбных отходов, приготовление, оформление и подача блюд из них. Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря, приготовление, оформление и подача блюд из них. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p>	102	<i>ПК 1 – ПК 3 ЛР1 – ЛР15</i>
Промежуточная аттестация в форме экзамена 3 семестр	442	
Всего	442	

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обучение лиц с нарушениями интеллектуального развития предусматривает использование мультимедийных средств и различных технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Освоение программы реализуется параллельно с изучением общепрофессиональных дисциплин «Оборудование предприятий общественного питания», «Экономика отрасли и предприятия», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены».

Реализация программы модуля предполагает проведение концентрированной практической подготовки в мастерской техникума или на базе предприятия / организации, направление деятельности которого соответствует профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к практической подготовке на базе предприятия / организации в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов» является освоение междисциплинарного курса «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов» и практической подготовки в мастерской техникума.

При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

При проведении занятий по междисциплинарному курсу и подготовке к итоговой аттестации организуется проведение консультаций.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы профессионального обучения в ГБПОУ ИО ИТАС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, профессионального модуля, направлению подготовки по образовательной программе.

Мастера производственного обучения имеют на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательной программой и профессиональным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, мастеров производственного обучения отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Педагоги проходят подготовку по программам дополнительного профессионального образования в области организации и осуществления инклюзивного профессионального образования и профессионального обучения обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря, приспособлений, оборудования при обработке рыбы с костным скелетом с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - определение годности первичного сырья требованиям качества органолептическим методом; -соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, микроволновая печь, холодильник) с соблюдением правил ТБ; - соблюдение последовательности выполнения действий с едиными нормами времени, согласно технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом; - расчет количества отходов при обработке рыбы с костным скелетом; - соблюдение условий и температурного режима охлаждения, замораживания и хранения обработанной рыбы с костным скелетом в соответствии 	<ul style="list-style-type: none"> -оценка выполнения лабораторной работы №1; - контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; - контроль сырья органолептическим способом на учебной и производственной практике; - контроль и оценка соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря приспособлений на учебной и производственной практике; - контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; - оценка результатов составления конспектов; - оценка результатов составления схем разделки рыбы; -оценка выполнения лабораторной работы №1; - тестирование; -оценка результатов выполнения практического занятия №1 - оценка результатов решения задач; - контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;

	с требованиями СанПиНа	
<p>ПК 2. Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение годности первичного сырья требованиям качества органолептическим методом; - организация рабочего места и подготовка инвентаря, приспособлений, оборудования для подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - соблюдение последовательности выполнения действий с едиными нормами времени, согласно технологического процесса приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом; - соблюдение условий и температурного режима охлаждения, замораживания и хранения приготовленных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом в соответствии с требованиями СанПиНа 	<ul style="list-style-type: none"> - контроль сырья органолептическим способом на учебной и производственной практике; - контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; - контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; - оценка результатов составления конспектов; - оценка результатов составления таблицы; - тестирование; - контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;

<p>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места, выбор тепловых режимов при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом; - соблюдение последовательности выполнения действий с едиными нормами времени, согласно технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом; - выбор посуды для отпуска простых блюд из рыбы; - проведение бракеража, соблюдение условий и сроков хранения, оформления и отпуска простых мучных блюд из рыбы в соответствии с требованиями качества, СанПиНа; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка результатов выполнения лабораторной работы №2; - контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; оценка результатов выполнения практических занятий №2; - оценка результатов решения задач; - оценка результатов выполнения лабораторной работы №№1-2; - контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; - оценка результатов выполнения творческих работ; - оценка результатов составления конспектов; - тестирование; - оценка выбора посуды на лабораторных и практических работах на учебной и производственной практике; - защита лабораторной работы №№1-2; - оценка бракеража блюд в соответствии с эталоном лабораторных и практических работ на учебной и производственной практике
---	---	--

**ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г. ШЕЛЕХОВЕ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА и ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ
по профессии 16675 ПОВАР
(для обучающихся с интеллектуальными нарушениями)**

2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля, является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программой, разработанной на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н), учебного плана по программе профессионального обучения по профессии Повар, для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация: Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» (ГБПОУ ИО ИТАС) в г. Шелехове.

Разработчик:

Токар Н.В., преподаватель специальных дисциплин филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г. Шелехове.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии сферы общественного питания

Протокол № _____ от « _____ » _____ 2022г.

Председатель ПЦК _____ Токар Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью адаптированной основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии **16675 Повар** из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

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

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает освоение обучающимися профессиональных компетенций и достижения личностных результатов.

1.2.1 Перечень личностных результатов

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 1	Осознающий себя гражданином великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, в том числе на условиях добровольчества.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда.
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии.
ЛР 14	Способный достигать целей, определенных руководителем.
ЛР 15	Позиционирующий себя как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 343 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 49 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 49 часов;

Практическая подготовка (обучение в мастерских или на предприятиях города) – 294 часа.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Практическая подготовка (обучение в мастерских), часов	Практическая подготовка (обучение в мастерских или на предприятии, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика))
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1., ПК 2.	Раздел 1. Осуществление технологического процесса подготовки, обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	78	18	2	-	60	-
ПК 3., ПК 4.	Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы	169	31	9	-	138	-
	Практическая подготовка (обучение в мастерских), часов	<i>96</i>					96
	Всего:	343	49	11	-	198	96

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
Раздел 1. Осуществление технологического процесса подготовки полуфабрикатов и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.			78	
МДК 5. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.			18	
Тема 1.1. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	Содержание		2	1
	1-2	Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность. Виды мяса. Определение доброкачественности мяса. Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления блюд из мяса и мясных продуктов.		
	3-4	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание, обмывание, обсушивание, разруб и обвалка. Сортовое деление.		
	5-6	Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса говядины. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
7-8	Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса баранины и свинины. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2	

	9-10	Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	11-12	Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	13-14	Практическое занятие №1 Расчет количества отходов при холодной обработке мяса	2	2
Тема 1.2. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса птицы.	Содержание			
	15-16	Значение птицы в питании человека Пищевая ценность. Виды птицы. Определение доброкачественности мяса птицы. Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления блюд из птицы. Механическая кулинарная обработка птицы. Оттаивание; опаливание; удаление головы, шейки, ножек; потрошение; промывание.	2	2
	17-18	Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса птицы. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Разработка алгоритма действий при выполнении технологических операций по приготовлению полуфабрикатов.				
Практическая подготовка (обучение в мастерских) Виды работ: Определение доброкачественности мяса и домашней птицы органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, сортовое деление и кулинарное использование частей мяса. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и из филе птицы. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			60	
Раздел 2.			169	

<p>Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.</p>				
<p>МДК 5. Технология приготовления и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>			31	
<p>Тема 2.1. Приготовление и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов.</p>	Содержание		2	2
	19-20	<p>Значение блюд из мяса в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования и инвентаря.</p>	2	
	21-22	<p>Основные и простые блюда из отварного мяса и мясных продуктов. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	2	
	23-24	<p>Основные и простые блюда из жареного мяса и мясных продуктов. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	2	
	25-26	<p>Основные и простые блюда из тушеного мяса и мясных продуктов. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	2	
	27-28	<p>Основные и простые блюда из запеченного мяса и мясных продуктов. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	2	2

	29-30	Основные и простые блюда из рубленой массы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	31-32	Основные и простые блюда из котлетной массы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	33-34 35-36 37	Лабораторная работа №1 Приготовление и отпуск простых блюд из жареного, тушеного, запеченного мяса. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	5	2
Тема 2.2. Приготовление и оформление основных и простых блюд из домашней птицы.	Содержание			2
	38-39	Значение блюд из домашней птицы в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования и инвентаря.	2	
	40-41	Основные и простые блюда из отварной птицы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	42-43	Основные и простые блюда из жареной птицы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	44-45	Основные и простые блюда из филе птицы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	46-47 48-49	Лабораторная работа №2 Приготовление и отпуск блюд из отварной, жареной птицы. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	4	
Практическая подготовка (обучение в мастерских) Виды работ: Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы (отварных, жареных, тушеных, запеченных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			138	
Практическая подготовка (в мастерских или на предприятии)			96	

<p>Виды работ: Определение доброкачественности мяса и домашней птицы органолептическим методом. Механическая кулинарная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, сортовое деление и кулинарное использование частей мяса. Механическая кулинарная обработка птицы. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и из филе птицы. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов (отварных, жареных, тушеных, запеченных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из домашней птицы (отварных, жареных, тушеных, запеченных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена 4 семестр</p>		
Всего:	343	

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обучение лиц с нарушениями интеллектуального развития предусматривает использование мультимедийных средств и различных технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Освоение программы реализуется параллельно с изучением общепрофессиональных дисциплин «Оборудование предприятий общественного питания», «Экономика отрасли и предприятия», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены».

Реализация программы модуля предполагает проведение концентрированной практической подготовки в мастерской техникума или на базе предприятия / организации, направление деятельности которого соответствует профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к практической подготовке на базе предприятия / организации в рамках профессионального модуля «ПМ.03 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» является освоение междисциплинарного курса «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» и практической подготовки в мастерской техникума.

При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

При проведении занятий по междисциплинарному курсу и подготовке к итоговой аттестации организуется проведение консультаций.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы профессионального обучения в ГБПОУ ИО ИТАС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, профессионального модуля, направлению подготовки по образовательной программе.

Мастера производственного обучения имеют на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательной программой и профессиональным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, мастеров производственного обучения отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Педагоги проходят подготовку по программам дополнительного профессионального образования в области организации и осуществления

инклюзивного профессионального образования и профессионального обучения обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение видов мяса и домашней птицы; - определение годности первичного сырья органолептическим методом в соответствии требованиям качества; - организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря, приспособлений, оборудования при подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, микроволновая печь, холодильник, весы, производственные столы); - расчет набора продуктов при подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - выполнение действий при дефростации мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - соблюдение последовательности выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени согласно технологического процесса механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> - контроль сырья органолептическим способом на учебной и производственной практике; - контроль сырья органолептическим способом на учебной и производственной практике; - контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; - оценка соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, приспособлений на учебной и производственной практике; - оценка результатов выполнения решения задач на расчет; - контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; - контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной

	<p>и домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение действий сортового деления и кулинарное использование мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - точность расчета количества отходов при обработке сырья и подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - соблюдение выхода полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - проведение оценки качества обработанных и подготовленных полуфабрикатов, соблюдение условий и сроков хранения и правил охлаждения. замораживания полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиНа; 	<p>практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка творческих работ, конспектов; - тестирование; - контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; - оценка результатов выполнения решения задач на расчет; - контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; - контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике - оценка творческих работ, конспектов;
<p>ПК 2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение видов мяса и домашней птицы; - определение годности первичного сырья органолептическим методом в соответствии требованиям качества; - организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря, приспособлений, оборудования для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и 	<ul style="list-style-type: none"> - контроль сырья органолептическим способом на учебной и производственной практике; - контроль сырья органолептическим способом на учебной и производственной практике; - контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; - оценка соблюдения правил безопасной эксплуатации

	<p>оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, микроволновая печь, холодильник, весы, производственные столы);</p> <p>- расчет набора продуктов при подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени, согласно технологического процесса механической обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы и приготовления основных полуфабрикатов;</p> <p>- точность расчета количества отходов при обработке сырья и подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <p>- проведение оценки качества обработанных и подготовленных полуфабрикатов, соблюдение условий и сроков хранения, правил охлаждения, замораживания обработанных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиНа;</p> <p>- соблюдение выхода полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p>	<p>оборудования, инвентаря, приспособлений на учебной и производственной практике;</p> <p>-оценка результатов выполнения решения задач на расчет;</p> <p>- оценка результатов выполнения практической работы №1</p> <p>- контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>-оценка творческих работ, конспектов;</p> <p>- тестирование;</p> <p>-оценка результатов выполнения решения задач на расчет;</p> <p>- контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике</p> <p>-оценка творческих работ, конспектов;</p>
<p>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<p>- организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря, приспособлений, оборудования, тепловых режимов при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</p> <p>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер,</p>	<p>- оценка результатов выполнения лабораторной работы №1;</p> <p>- контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>-оценка соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, приспособлений на учебной и производственной практике;</p> <p>- оценка результатов выполнения расчетов технологических карточек</p>

<p>ПК 4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>микроволновая печь, холодильник);</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов; - соблюдение последовательности выполнения действий с едиными нормами времени, согласно технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов; - выбор посуды для отпуска простых блюд из мяса и мясных продуктов; - проведение бракеража, соблюдение условий и сроков хранения, оформления и отпуска простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с требованиями качества, СанПиНа; - организация рабочего места, выбор, подготовка инвентаря, приспособлений, оборудования, выбор тепловых режимов при приготовлении и оформления простых блюд из домашней птицы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд из домашней птицы; - соблюдение последовательности 	<p>блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка результатов выполнения лабораторной работы №1; - контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; - оценка результатов выполнения творческих работ; - оценка компьютерных презентаций; - тестирование; - оценка выбора посуды на лабораторных и практических работах на учебной и производственной практике; - защита лабораторной работы №1; - оценка бракеража блюд в соответствии с эталоном лабораторных и практических работ на учебной и производственной практик - оценка результатов выполнения лабораторной работы №2; - контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; - оценка соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, приспособлений на учебной и производственной практике; - оценка результатов выполнения расчетов технологических карточек блюд - оценка результатов выполнения лабораторной работы №2; - контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; - оценка результатов выполнения творческих работ;
--	--	--

	<p>выполнения действий с едиными нормами, согласно технологического процесса приготовления и оформлении простых блюд из домашней птицы;</p> <p>- выбор посуды для отпуска простых блюд из домашней птицы;</p> <p>- проведение бракеража, соблюдение условий и сроков хранения, оформления из домашней птицы в соответствии с требованиями качества, СанПиНа;</p>	<p>- оценка результатов выполнения компьютерных презентаций;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- оценка выбора посуды на лабораторных и практических работах на учебной и производственной практике;</p> <p>- защита лабораторной работы №2;</p> <p>- оценка бракеража блюд в соответствии с эталоном лабораторных и практических работ на учебной и производственной практике</p>
--	--	--

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г.ШЕЛЕХОВЕ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.04 Приготовление супов и соусов

МДК 04.01 Подготовка сырья и приготовление супов и соусов

по профессии СПО ПОВАР

(для обучающихся с интеллектуальными нарушениями)

Группа ПВ-22-202

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н), учебного плана ГБПОУ ИО ИТАС по программе профессионального обучения **Повар**, для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация: Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» (ГБПОУ ИО ИТАС) в г. Шелехове.

Разработчик:

1. Титова Н.М., преподаватель специальных дисциплин, первой квалификационной категории, филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г. Шелехове.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии сферы общественного питания
Протокол №__ от «___» _____ 2022г.
Председатель ПЦК _____ Токар Н.В. / _____ /

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04

Приготовление супов и соусов

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар». Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии. При изучении этого предмета основное внимание обращается на приготовление супов и соусов. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов;

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 206 часов, в том числе:

учебной нагрузки обучающегося – 44 часа,

учебной практики – 162 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля:

Наименования разделов профессионального модуля*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Практика Учебная, часов
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
			Всего, часов	
1	2	3	4	5
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бульонов, отваров, простых супов.	24	4	-	
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов.	20	4	-	
Всего:	206	8	-	162

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бульонов, отваров, простых супов		24	
МДК 04.01.Подготовка сырья и приготовление супов и соусов.		24	
Тема 1.1. Значение супов в питании. Классификация супов. Приготовление бульонов и отваров	Содержание	8	
	1. Значение супов в питании человека. Пищевая ценность супов. Классификация супов. Характеристика способов приготовления супов. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления супов.		2
	2. Последовательность обработки продуктов, для обработки супов.		
	3. Приготовление бульонов и отваров. Подбор сырья, технология приготовления и использование.		2
Тема 1.2. Приготовление и отпуск заправочных супов	Содержание	6	
	1. Щи. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.		2
	2. Борщи. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.		2
	3. Рассольники.		2

		Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.		
	4.	Солянки. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.		2
	5.	Супы с крупами, бобовыми и макаронными изделиям. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.		2
	6.	Санитарные правила при приготовлении супов, и рабочего места.		
Тема 1.3. Приготовление и отпуск супов – пюре, разных супов	Содержание		6	
	1.	Супы – пюре. Характеристика продуктов, для приготовления супа-пюре.		
	2.	Характеристика способов рубки и растирания продуктов, для супа-пюре. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.		2
	3.	Холодные супы. Характеристика, технология приготовления, разновидности.		
	4.	Способы обработки продуктоа при приготовлении холодных супов. Требования к качеству, правила отпуска и хранения.		2
	Лабораторные работы		4	
		1.Приготовление и отпуск заправочных, пюреобразных и других супов. Определение качества готовых блюд и гарниров.		
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов			20	
Тема 2.1. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов	1.	Значение соусов. Пищевая ценность, классификация соусов, подбор сырья.	14	
	2.	Обработка продуктов ,подбор оборудования, инвентаря и посуды для приготовления соусов. Требования к качеству.		2
	3.	Приготовление бульонов и пассеровок для соусов. Виды бульонов для соусов и их назначение.		
	4.	Подбор сырья и обработка продуктов. Виды пассеровок и их назначение.		2

	5.	Соус красный основной. Технология приготовления, его производные, подбор продуктов, обработка. Требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.		2
	6.	Соус белый основной. Технология приготовления, его производные, подбор продуктов, обработка требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.		2
	7.	Соус молочный, сметанный. Технология приготовления, его производные, обработка используемых продуктов. Требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.		2
	8.	Яично – масляные соусы. Технология приготовления, производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения. Масляные смеси, способ приготовления, разновидности, использование.		2
	9.	Приготовление заправок, соуса майонеза, маринада овощного. Технология приготовления, производные.		2
	Лабораторная работа			6
	Приготовление и отпуск простых горячих и холодных соусов. Определение качества готовых соусов.			
Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья и приготовление супов и соусов. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для приготовления супов и соусов. Подготовка продуктов, технология приготовления супов и соусов. Отпуск блюд. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.		162		
Всего:		206		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. 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.

3.2. 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:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. 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.

3.3. 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.

3.4. 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.

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г.ШЕЛЕХОВЕ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ПМ.05 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных
изделий**

**МДК 05.01 Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп,
бобовых и макаронных изделий**

по профессии СПО ПОВАР

(для обучающихся с интеллектуальными нарушениями)

Группа ПВ-22-202

2022г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н), учебного плана ГБПОУ ИО ИТАС по программе профессионального обучения **Повар**, для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация: Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» (ГБПОУ ИО ИТАС) в г. Шелехове.

Разработчик:

1. Титова Н.М., преподаватель специальных дисциплин, первой квалификационной категории, филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г. Шелехове.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии сферы общественного питания
Протокол №__ от «___» _____ 2022г.
Председатель ПЦК _____ Токар Н.В. / _____ /

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7

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

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар». Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии. При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку и приготовление блюд из круп, бобовых макаронных изделий. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 206 часов, в том числе:

учебной нагрузки обучающегося – 44 часа,

учебной практики – 162 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Наименования разделов профессионального модуля	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов
	Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	44	8	-	-
Всего:	206	8	-	162

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд из круп, бобовых макаронных изделий		44		
МДК 05.01. Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		44		
Тема 1.1. Приготовление и отпуск блюд из круп, бобовых, макаронных изделий	Содержание		2	
	1.	Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Товароведная характеристика. Классификация и ассортимент круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка сырья.		36
	2.	Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из круп и бобовых. Блюда и гарниры из круп: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск.		
	3.	Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. Блюда и гарниры из макаронных изделий: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск.		
	4.	Характеристика ассортимента, отпуск блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Требование к качеству, условия и сроки хранения.		
Лабораторная работа		8		
Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, макаронных				

	изделий. Требования к качеству готовых блюд.		
Учебная практика		162	
Виды работ: Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Общие правила варки, виды каш, приготовление каш различной консистенции. Отпуск блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
Всего		206	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. 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.

3.2. 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:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. 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.

3.3. 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.

3.4. 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.

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В
Г.ШЕЛЕХОВЕ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из
яиц, творога, теста и напитков**

**МДК 06.01 Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных
блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков**

по профессии СПО ПОВАР

(для обучающихся с интеллектуальными нарушениями)

Группа ПВ-22-202

2022г

профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н), учебного плана ГБПОУ ИО ИТАС по программе профессионального обучения **Повар**, для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация: Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» (ГБПОУ ИО ИТАС) в г. Шелехове.

Разработчик:

1. Титова Н.М., преподаватель специальных дисциплин, первой квалификационной категории, филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г. Шелехове.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии сферы общественного питания
Протокол №__ от «___» _____ 2022г.
Председатель ПЦК _____ Токар Н.В. / _____ /

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06

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

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар». Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии. При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку и приготовление блюд из творога, яиц, теста, а так же приготовление холодных блюд и напитков. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- подготовки сырья и приготовления блюд яиц, творога, теста;
- Приготовление горячих и холодных напитков.

	Должен знать	Должен уметь
1.	Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья. Выполнять технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья. Выполнять технологический процесс приготовления напитков. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 256 часов, в том числе:
учебной нагрузки обучающегося – 58 час,
учебной практики – 198 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Практика Учебная, часов
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			
	Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления салатов.	12	3	-	-
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд.	10	2	-	-
Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога	12	2	-	-

Раздел 4. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из теста	12	3	-	-
Раздел 5. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих напитков	12	-	-	
Всего:	58	10	-	198

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления салатов.		12	
МДК 06.01. Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков		12	
Тема 1.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление и	Содержание	9	
	1. Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно – гигиенические требования к обработке продуктов. Классификация по основному продукту. Подбор оборудования и инвентаря.		2

оформление салатов.	2.	Бутерброды. Их разновидности, технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения Характеристика продуктов, для приготовления бутербродов.		2	
	3.	Характеристика приготовления и оформления салатов. Виды салатов.		3	
	4.	Салаты из сырых овощей. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.		3	
	5.	Салаты из вареных овощей. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.		3	
	6.	Винегрет овощной Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.		3	
	Лабораторная работа			3	
	1.	Приготовление и отпуск салатов и винегретов. Определение качества готовых блюд.			
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд.			10		
МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.			10		
Тема 2.1. Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд.	Содержание		8	2	
	1.	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы. Требования к качеству, правила хранения			
	2.	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы и морепродуктов. Условия и сроки хранения, требование к качеству.			

	3.	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из мяса и субпродуктов. Требования к качеству, правила хранения		2
	Лабораторная работа		2	
	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы, мяса. Определение качества готовых блюд.			
Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога			12	
Тема 3.1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога	Содержание:		10	
	1.	Блюда из яиц. Значение блюд из яиц в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.		
	2.	Блюда из яиц: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск, характеристика яичных продуктов, условия и сроки хранения. Требования к качеству готовых блюд из яиц.		
	3.	Блюда из творога. Значение блюд из творога в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Блюда из творога: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из творога.		
	Лабораторная работа №3 Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога. Требования к качеству готовых блюд.		2	
Раздел 4. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из теста			12	
Тема 4.1. Приготовление и отпуск мучных блюд из теста с фаршем	Содержание:		9	
	1.	Мучные блюда из теста с фаршем. Значение блюд из теста с фаршем в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.		

	2	Виды теста: пресное, дрожжевое. Процессы, происходящие при брожении теста. Характеристика приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом.		
	3.	Процессы, происходящие при брожении теста, характеристика.		
	4.	Приготовление фаршей. Виды фаршей: способы приготовления и кулинарное использование.		
	5.	Санитарные правила и нормы, при приготовлении фарша.		
	6.	Приготовление и отпуск простых мучных блюд из теста с фаршем. Блюда из теста с фаршем: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из теста с фаршем. Условия и сроки хранения.		
		Лабораторная работа №4 Приготовление и отпуск блюд из теста с фаршем. Требования к качеству готовых блюд. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	3	
Раздел 5. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих и напитков			12	
Тема 1.2. Приготовление простых холодных и горячих напитков	Содержание:		12	
	1.	Простые холодные напитки. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.		
	2.	Простые горячие напитки. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.		

<p>Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для приготовления холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Обработка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Технология приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Виды теста, способы рыхления, технология приготовления теста. Способы и технология приготовления различных видов мучных блюд и изделий. Режимы выпечки. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.</p>	198	
<p>Всего:</p>	256	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. 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.

3.2. 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:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. 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.

3.3. 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.

3.4. 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.

Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Иркутской области
«Иркутского техникума архитектуры и строительства» в г. Шелехове

Согласовано
ООО «Абдурахманов»
Кафе «Макфудс» ип.»Усова»
_____ Гнатюк.С.Н.
« _____ » _____ 2022г.

Утверждаю
Заведующий мастерскими
_____ Н.В. Мальцев
« _____ » _____ 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По профессиональным модулям:

- ПМ.01 Приготовление блюд из свежих
переработанных овощей плодов, ягод и грибов**
- ПМ.02 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов**
- ПМ.03 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы,
пернатой дичи и субпродуктов**
- ПМ.04 Приготовление супов и соусов**
- ПМ.05 Приготовление блюд и гарниров из круп , бобовых и макаронных
изделий**
- ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд, закусок , блюд из яиц,
творога, теста и напитков**

Профессия : 16675 ПОВАР

Срок обучения: 1 год 10 месяцев

Шелехов, 2022 г

Рассмотрено и одобрено
на заседании предметно-цикловой комиссии
сферы общественного питания

« ___ » _____ 2022г. № _____

Председатель ПЦК _____ /Токар Н.В.

Рабочая программа учебной и производственной практики разработана на основании требований профессионального стандарта Повар (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 25.12.2014 №1138н), учебного плана филиала ГБПОУ ИО ИТАС по программе профессионального обучения **Повар**, для обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

Авторы:

Ахметзянова З.Р., мастер производственного обучения

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной и производственной практики обучающихся является составной частью профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессии **16675 Повар**. Практика имеет целью - комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии **Повар**, формирование профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии **Повар**.

Видами практики обучающихся, осваивающих профессиональное обучение профессиональной подготовки по профессии **Повар**, являются: учебная практика и производственная практика. Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из модулей профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии **Повар**. Учебная практика и производственная практика проводятся путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием учебной практики и результатами обучения в рамках модулей по видам профессиональной деятельности. Сроки проведения практики устанавливаются филиалом техникума в соответствии с учебным планом.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе. Оценка по учебной практике, выставляется по факту выполнения заданий под руководством мастера производственного обучения.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета, на основании результатов, подтверждаемых протоколом. В протоколе указываются виды работ, их объем и качество оценка выполнения.

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей по каждому из видов профессиональной деятельности по профессии.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между филиалом техникума ИТАС и этими организациями.

В договоре филиала техникума ИТАС и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от филиала техникума ИТАС и от организации.

Консультирование по выполнению заданий, контроль посещения мест производственной практики, проверка отчетов по итогам практики и выставление оценок осуществляется руководителем практики от филиала техникума ИТАС.

Перед началом практики с обучающимися проводится организационное собрание.

Организационное собрание проводится с целью ознакомления обучающихся с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня и т.п.

Обучающиеся, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики или получившие отрицательную оценку, отчисляются из филиала техникума ИТАС как имеющие академическую задолженность.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждаемых протоколами, выданными филиалом техникума ИТАС и подписанными соответствующими организациями. В протоколе указываются виды работ, их объем и качество (оценка) выполнения.

Практика завершается дифференцируемым зачетом обучающегося освоенных общих и профессиональных компетенций. По завершению производственной практики, обучающиеся сдают квалификационный экзамен.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в филиал техникума ИТАС и учитываются при итоговой аттестации.

**II. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВРЕМЕНИ,
ОТВОДИМОГО НА УЧЕБНУЮ И ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ
ПО ВИДАМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

№ ПМ	Вид профессиональной деятельности	Учебная практика (кол-во часов)	Производственная практика		Итого по модулю (кол-во часов)
			Кол-во часов	Кол-во недель	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов.	144	48		192
ПМ.02	Приготовление блюд из рыбы	162	48		210
ПМ.03	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	396	48		444
ПМ.04	Приготовление супов и соусов	144	54		198
ПМ.05	Приготовление блюд и гарниров из круп , бобовых и макаронных изделий	162	48		210
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд , закусок , блюд из яиц, творога, теста и напитков	198	54		252
Итого по программе:		1206	300		1506

III. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ВИДАМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов

Задачей практики по данному профессиональному модулю является овладение основным видом профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из овощей и грибов.**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

Курс	№ п/п	Дата	Название раздела, темы / Виды работ на практике	кол-во часов	Содержание	Форма контроля
	ПМ.01		Приготовление блюд из овощей и грибов.	192		
Учебная практика						
1	1		Раздел 1 Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов	144		
			Охрана труда и пожарная безопасность. На предприятиях общественного питания.	6	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях питания. Первая помощь при несчастных случаях. Экскурсия на предприятия общественного Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности.	оценка заданий в рамках учебной практики
			Квалификационная характеристика, содержание труда, становление. Ознакомление с оборудованием и инвентарем		Понятие о профессии повар ,социальная значимость профессии	оценка заданий в рамках учебной практики
			Определение качества поступивших овощей и грибов Механическая и кулинарная обработка клубнеплодов	6	Состоит из сортировки, калибровки, мытья, очистки, дочистки. Простые и сложные формы нарезки картофеля(соломка, брусочки, кубики, дольки, ломтики ,кружочки, бочонки, чесночки, шарики, стружка, спираль.)	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
			Механическая и кулинарная обработка капустных овощей Механическая и кулинарная обработка луковых овощей	6	У капусты снимают загнившие листья, отрезают кочерыжку, промывают,Обработанную капусту нарезают вручную или на овощерезательной машине. Нарезка: соломка, квадратики, дольки, рубка.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
			Механическая и кулинарная обработка корнеплодов Механическая и кулинарная обработка плодовых овощей	6	Морковь, репа, свекла, редька- сортируют, отрезают ботву, промывают, очищают, промывают .Нарезают Петрушка, сельдерей, пастернак сортируют ,отрезают зелень корешки, промывают, очищают вручную.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
			Обработка консервированных овощей Обработка свежемороженых овощей	6	Квашеную капусту - отжимают, перебирают, если нужно то нарезают и промывают. Солёные огурцы – промывают, отрезают плодоножки, у крупных снимают кожицу, вырезают семена. Нарезают ломтиками, ромбиками, мелким кубиком, крошкой. Сушеные овощи перебирают ,замачивают .	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
			Подготовка овощей для фарширования Обработка грибов	6	Для фарширования используют кабачки, баклажаны, перец, помидоры, капусту. Кабачки фаршируют порционными кусками или целиком. Перец надрез вокруг плодоножки и удаляют вместе с семенами.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
			Полуфабрикат картофель очищенный Полуфабрикат морковь очищенная	6	Полуфабрикаты используют так же , как и свежечистые овощи.Хранят при Т.-2-7,не более 48 часов.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
			Полуфабрикат морковь очищенная Полуфабрикат свекла очищенная	6	Полуфабрикаты используют так же , как и свежечистые овощи. Хранят не более 24 часа.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики

		Полуфабрикат лук очищенный Полуфабрикат капуста очищенная белокочанная	6	Полуфабрикаты используют так же , как и свежеччищенные овощи	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.39		Обработка плодовых овощей :томаты, баклажаны, перец. Приготовление полуфабриката набор для щей и борщ.	6	Помидоры сортируют, промывают, плодоножку вырезают. Баклажаны сортируют, отрезают плодоножку, промывают, ошпаривают снимают кожицу. Перец сортируют , промывают, удаляют семена , промывают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.40		Обработка тыквы, кабачков, патиссонов Обработка огурцов, фасоли, зеленого горошка, кукурузы.	6	Моют, отрезают плодоножку ,удаляют семена , очищают кожицу , моют.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.50		Проверочная работа подготовка овощей для фарширования Подготовка перцев для фарширования	6	Освоение и проверка навыков по теме подготовка овощей для фарширования.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
		Раздел 2 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.			
		Вводное занятие. Приготовление блюд п/ф из овощей и грибов. Инструктаж по т/б. и организация рабочего места. Значение овощных блюд в питании.	6	Овощные блюда ценят за содержание витаминов, углеводов, минеральных веществ, необходимы для нормальной жизнедеятельности организма. Готовят из овощей разнообразные блюда и гарниры.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
		Правила обработки овощей и сохранение витаминов. Приготовление морковь на пару.	6	Витамины лучше сохраняются при варке на пару. Морковь промыть , почистить, отвариваем на пару.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
		Ознакомление с разнообразием блюд из овощей. Приготовление свекла отварная.	6	Овощи варим на воде или на пару. Картофель и морковь варят очищенными, свеклу в кожицы, кукурузу початками, стручки фасоли нарезанными, лопаточки гороха целыми, сушеные овощи предварительно замачивают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
		Ознакомление с разнообразием гарниров из овощей. Приготовление морковь отварная.	6	Приварке овощи закладывают в кипящую воду, варят при закрытой крышке. Морковь промыть , почистить, отвариваем в воде.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
		Виды тепловой обработки овощей.	6	Виды тепловой обработки овощей : варка, припускание, запеченные, жареные.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
		Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюд из овощей и грибов.	6	Промаркированные разделочные доски, ножи. Для варки используют кастрюли, котлы; для припускания решетки, сотейники, пароварки; для жарки и запекания сковороды, противни. Экскурсия на предприятие общественного питания.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
		Простые блюда и гарниры из отварных овощей. Приготовление картофель отварной.	6	Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.11		Приготовление картофельное пюре.	6	Картофель отварить, приготовить картофельное пюре. Чаще всего используют как гарнир к мясным и рыбным блюдам.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики

2.12	Приготовление картофеля в молоке.	6	Приготовление как картофель отварной , только варят в воде до полуготовности, заливают горячим молоком, варят до готовности.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.13	Приготовление пюре из моркови.	6	Очищенную морковь нарезают дольками припускают , протирают, добавляют маргарин, соус молочный, прогревают. Отпуск со сливочным маслом ил сметаной.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.14	Приготовление пюре из свеклы.	6	Свеклу варят, очищают от кожицы, , протирают, добавляют маргарин, соус молочный, прогревают. Отпуск со сливочным маслом ил сметаной.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.15	Приготовление картофельного пюре с луком фр.	6	Картофель отварить, приготовить картофельное пюре. Репчатый лук нарезать кольцами запанировать в муке, жарить во фритюре	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.16	Приготовление капуста отварная (белокочанная) с маслом или соусом.	6	Подготовленную капусту закладывают в кипящую воду подсоленную, варят при слабом кипении до готовности, капусту откидывают на дуршлаг .При подаче поливают маслом или соусом.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.17	Приготовление капуста цветная отварная с маслом или соусом.	6	Капусту разбирают на соцветия. Подготовленную капусту закладывают в кипящую воду подсоленную, варят при слабом кипении до готовности, капусту откидывают на дуршлаг .При подаче поливают маслом или соусом.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.18	Зеленый горошек отварной.	6	Сушеный горошек заливают водой на 3-5 часов, промывают, заливают водой и варят 1- 1.5 ч.Откидывают на дуршлаг. Подают с кусочками сливочного масла. Консервированный горошек прогревают в собственном отваре.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.19	Приготовление пюре из тыквы.	6	Нарезанную кусочками тыкву припускают, протирают, соединяют с жиром , молочным соусом, прогревают. Отпускают со сливочным маслом.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.20	Приготовление спаржа отварная.	6	Спаржу освобождают от кожицы, связывают в пучки, кладут в кипящую подсоленную воду и варят до готовности. Заправляют соусом молочным, прогревают. Отпуск на порционной сковороде, украшают веточкой петрушки.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.21	Приготовление пюре из кабачков.	6	Нарезанные кусочками кабачки припускают, протирают, соединяют с жиром , молочным соусом. Отпускают со сливочным маслом.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.22	Приготовление простых блюд и гарниров из припущенных овощей.	6	Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.23	Приготовление морковь припущенная.	6	Морковь с жиром припускают до готовности, отпускают с маслом или соусом.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.24	Приготовление морковь с зеленым горошком в молочном соусе.	6	Морковь с жиром припускают до готовности, Быстрозамороженный горошек в кипящую воду на 3-5 минут, соединяют, добавляют соус молочный, прогревают .Можно подать с гренками.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики

2.25	Приготовление капуста белокочанная с соусом.	6	Капусту белокочанную нарезают на крупные дольки с частью кочерыги, припускают. Соусом поливают капусту	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.26	Приготовление овощи припущенные в молочном соусе.	6	Капусту нарезают крупными шашками, остальные овощи дольками. Припускают с добавлением жира.Заправляют соусом молочным и прогревают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.27	Приготовление каша из тыквы.	6	Очищенную тыкву пропускают через овощерезку, припускают, тонкой стружкой всыпают манную крупу, добавляют сахар, соль, варят до готовности. Приотпуске кладут кусочек масла..	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.28	Приготовление простые блюда и гарниры из жареных овощей.	6	Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.29	Приготовление картофель жареный.	6	Нарезанный картофель промыть холодной водой, обсушить. На раскаленный противень с жиром кладут картофель, жарят периодически помешивая, солят. При отпуске кладут на тарелку поливают жиром, посыпают зеленью.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.30	Приготовление картофель жареный во фритюре.	6	Нарезанный картофель промыть холодной водой, обсушить . В раскаленный жир кладут картофель , жарят до золотистой корочки, вынимают дают жиру стечь. Посыпают солью.Украшают веточками зелени.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.31	Приготовление лук фри.	6	Репчатый лук кольцами, панируют в муке, кладут в жир, жарят 3-5 мин .Вынимают шумовкой.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.32	Приготовление зелень петрушки фри.	6	Веточки зелени промывают и обсушивают, жарят в большом количестве жира 1-2 мин.Используют в качестве гарнира к рыбе.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.33	Приготовление кабачки жареные.	6	Нарезанные кабачки обжарить в жире, посолить.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.34	Приготовление баклажаны жареные.	6	Баклажаны промыть, залить холодной водой и дать постоять для выделения горечи. Обсушить , жарить в жире, посолить.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.35	Приготовление помидоры жареные	6	Нарезанные помидоры обжарить в жире с двух сторон.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.36	Приготовление тыква жареная.	6	Очищенную тыкву, нарезать, обжарить в жире.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.37	Приготовление котлет морковных	6	Морковь промыть, очистить, нарезать соломкой, припустить. Засыпать манную крупу, добавить соль, сахар, тушить до готовности.Разделяют на порции, панируют, жарят.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики

2.38	Приготовление котлет свекольные	6	Свеклу отварить в кожце , очистить , протирают, добавляют маргарин, прогревают всыпают манную крупу, яйца, вымешивают, формируют котлеты, панируют, жарят.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.39	Приготовление котлет картофельных	6	Приготовить картофельную массу, разделяют на порции, , формируют котлеты, панируют, жарят.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.40	Приготовление шницель из капусты.	6	Капусту отварить до полуготовности, два листа сложить, придать овальную форму, отбить молотком, панировать мукой, смочить в льезоне, и панировать в сухарях, жарить основным способом.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.41	Приготовление оладьи из тыквы	6	Приготовить массу из тыквы, вводят яйцо, муку, молоко, соль, соду. На раскаленную сковороду ложкой кладут массу и жарят с двух сторон.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.42	Приготовление зразы картофельные	6	При готовить картофельную массу, придаем форму лепешки, на середину укладываем фарш, соединяем края, форма кирпичика, панируем в сухарях, обжарить с двух сторон , до готовности в жарочном шкафу.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.43	Приготовление крокет картофельных	6	Картофель промыть, очистить, отварить, приготовить картофельную массу, сформовать шарики, запанировать в панировке и жарить во фритюре.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.44	Простые блюда и гарниры из тушеных овощей	6	Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.45	Приготовление капуста тушеная	6	Нашинкованную капусту кладем в котел, добавляем небольшое количество воды, жир тушим , помешивая. В конце вводим уксус, мучную пассеровку, томат пюре, пассерованные овощи, соль, сахар.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.46	Приготовление рагу из овощей	6	Разнообразные овощи входят в состав этого блюда: картофель обжаривают, морковь репу припускают, капусту припускают, зеленый горошек отваривают, кабачки обжаривают. При отпуске поливают маслом.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.47	Приготовление свекла тушеная в сметане или соусе	6	Варят или пекут в кожце, нарезают соломкой, прогревают с маргарином, соединяют с пассерованным луком, добавляют сметану или молочный соус тушат 10 мин. При отпуске поливают маслом посыпают зеленью.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.48	Приготовление свекла тушеная с яблоками	6	Свеклу промыть, очистить, нарезать, тушить. Яблоки очистить, нарезать, добавить в свеклу, положить специи, тушить до готовности.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.49	Приготовление морковь тушеная в сметане или соусе	6	Нарезают мелким кубиком слегка обжаривают, добавляют соль и тушат до готовности, с соусом..	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.50	Приготовление морковь тушеная с рисом и черносливом	6	Нарезают мелким кубиком слегка обжаривают морковь, чернослив с сахаром отваривают, В отвар закладывают морковь, чернослив и тушат до готовности. Кладут в тарелку оформляют черносливом.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики

2.51	Приготовление картофеля и овощи тушеные в соусе	6	Картофель и коренья слегка обжаривают, по отдельности, лук пассеруют, соединяют, заливают соусом и тушат.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.52	Приготовление рагу овощное с рисовой кашей	6	Разнообразные овощи входят в состав этого блюда: картофель обжаривают, морковь репу припускают, капусту припускают, зеленый горошек отваривают, кабачки обжаривают. При отпуске поливают маслом Варят рассыпчатую кашу Овощи соединяют с соусом, тушат, соединяют с кашей.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.53	Приготовление картофеля тушеный с помидорами и луком	6	Картофель обжаривают, кладут пассерованный репчатый лук, соус тушат до готовности .При отпуске жареные помидоры кладут рядом с картофелем.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.54	Простые блюда и гарниры из фаршированных и запеченных овощей	6	Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству. Правила фарширования овощей.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.55	Приготовление картофельная запеканка Приготовление картофеля запеченный в сметанном соусе	6	Овощи перебрать, промыть, очистить, нарезать. Картофель отварить, протереть. Приготовить овощную начинку. Запечь картофельную запеканку в ж.шкафу.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.59	Приготовление картофельные пирожки с морковью Приготовление картофельное пюре запеченное	6	В протертый картофель добавляют яйца, муку, перемешивают. Разделяют лепешки , заполняют фаршем, формируют пирожки выпекают на противне.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.61	Приготовление картофельные котлеты запеченные под соусом грибным	6	Поджаренные картофельные котлеты , кладут в порционную сковороду заливают соусом, посыпают тертым сыром и запекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.62	Приготовление рулет картофельный с овощами	6	Протертый картофель выкладывают на смоченную салфетку, на середину укладывают фарш, придают форму рулета, на противень перекалывают швом вниз, посыпают сухарями, ножом делают 2-3 прокола, и запекают.	, наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.63	Приготовление запеканка капустная Подготовка перцев для фарширования	6	Мелко нарезанную и припущенную с жиром капусту смешивают с яйцами и запекают. Соус и сметану можно подать отдельно.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.66	Приготовление пудинг из моркови Приготовление запеканка из моркови и фасоли	6	В морковную массу кладут хлеб вымоченный в молоке, яичные желтки, взбитые белки, выкладывают в формы, поверхность пудинга смазывают сметаной и запекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.69	Приготовление запеканка овощная Приготовление запеканки картофельной с овощами	6	Картофель промыть, очистить, отварить, приготовить картофельную массу, овощи нарезать соломкой с пассеровать, сформовать слоями, запечь. Произвести порционирование.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.71	Приготовление пудинг овощной Приготовление запеканка из тыквы Приготовление пудинг из тыквы и яблок	6	Морковь, капусту припускают в молоке с жиром, картофель обжаривают, цветную капусту отваривают. В овощи всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Охлаждают вводят желтки, взбитые белки, выкладывают в формы, поверхность пудинга смазывают сметаной и запекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.76	Приготовление помидоры фаршированные рисом и морковью Приготовление свекла фаршированная овощами под соусом Приготовление голубцы овощные	6	Подготовить помидоры, удалить сердцевину. Приготовить овощной фарш: лук, морковь, отварной рис, нашинковать обжарить, заполнить помидоры фаршем. Запекать в жарочном шкафу. Произвести подачу	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики

2.77		6	У вареной свеклы удаляют середину мякоти, заполняют фаршем, на противни, заливают соусом и запекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.78	Приготовление перец фаршированный овощами Приготовление кабачки фаршированные овощами Приготовление баклажаны фаршированные овощами	6	Промыть перцы, удалить сердцевину. Приготовить овощной фарш: лук, морковь, грибы, нашинковать обжарить, заполнить перцы фаршем. Запекать в жарочном шкафу. Произвести подачу	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
	Простые блюда из грибов Подготовка перцев для фарширования Приготовление грибы в сметанном соусе Приготовление грибы с картофелем	6	Ассортимент блюд , технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
	Дифференцированный зачет	6	Приготовление фаршированных овощей.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
	Итого:	144		

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Ку рс	№ п/п	дата	Название раздела, темы / Виды работ на практике	кол-во часов	Содержание	Форма контроля
2	ПМ.1		Приготовление блюд из овощей и грибов.		48	
	1.		Раздел 1 Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов			
	1.1		Подготовка сырья к производству.	6	Овощи перебрать, промыть, очистить, нарезать.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	1.2		Обработка и нарезка овощей и грибов.	6	Овощи и грибы перебрать, промыть, овощи нарезать, грибы сухие вымочить, нарезать.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2		Раздел 2 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	90		
	2.1		Обработка и нарезка овощей Приготовление картофеля отварного в молоке	6	Картофель промыть, очистить, отварить, порционировать по весу.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.2		Обработка и нарезка овощей Приготовление картофеля отварного с грибами	6	Картофель промыть, очистить, отварить, грибы промыть, нарезать, обжарить, соединить с картофелем отварным. Произвести порционирование.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.3		Обработка и нарезка овощей Приготовление крокет картофельных.	6	Картофель промыть, очистить, отварить, приготовить картофельную массу, сформовать шарики, запанировать в панировке и жарить во фритюре. Произвести порционирование.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики

	2.4		Обработка и нарезка овощей Приготовление капусты тушеной	6	Подготовить посуду, обработать капусту, нашинковать, произвести тушение. Порционировать по весу.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.5		Обработка и нарезка овощей Приготовление картофеля фри	6	Картофель промыть, очистить, нарезать соломкой, промыть, жарить во фритюре. Произвести порционирование.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.6		Приготовление запеканки картофельной с овощами	6	Картофель промыть, очистить, отварить, приготовить картофельную массу, овощи нарезать соломкой с пассеровать, сформовать слоями, запечь. Произвести порционирование.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.7		Приготовление зраз картофельных	6	Картофель промыть, очистить, отварить, приготовить картофельную массу, овощи нарезать соломкой с пассеровать, сформовать зразы, жарить. Произвести подачу.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.8		Приготовление грибов в сметанном соусе	6	Грибы промыть, нарезать, приготовить сметанный соус, залить грибы, тушить до готовности. Произвести подачу	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.9		Приготовление запеканки картофельной с грибами	6	Картофель промыть, очистить, отварить, приготовить картофельную массу, грибы нарезать соломкой с пассеровать, сформовать слоями, запечь. Произвести порционирование.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.10		Приготовление котлет морковных	6	Морковь промыть, очистить, нарезать соломкой, тушить, добавить манную крупу, соль, сахар, сформовать котлеты, произвести панировку, жарить. Произвести подачу	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.11		Приготовление помидор фаршированных	6	Подготовить помидоры, удалить сердцевину. Приготовить овощной фарш: лук, морковь, грибы, нашинковать обжарить, заполнить помидоры фаршем. Запекать в жарочном шкафу. Произвести подачу	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.12		Приготовление перцев фаршированных	6	Промыть перцы, удалить сердцевину. Приготовить овощной фарш: лук, морковь, грибы, нашинковать обжарить, заполнить перцы фаршем. Запекать в жарочном шкафу. Произвести подачу	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.13		Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов Приготовление котлет картофельных.	6	Картофель промыть, очистить, отварить, приготовить картофельную массу, сформовать котлеты, запанировать в панировке, обжарить. Произвести подачу.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.14		Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов Приготовление шницеля из капусты.	6	Капусту отварить до полуготовности, два листа сложить, придать овальную форму, отбить молотком, панировать мукой, смочить в льезоне, и панировать в сухарях, жарить основным способом.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.15		Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов Приготовление рагу из овощей	6	Овощи промыть, нарезать, обжарить отдельно, картофель, лук, морковь залить соусом красным, тушить, затем положить оставшиеся овощи, заправить специями, тушить до готовности.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
			Итого	48		

ПМ. 02 Приготовление блюд из рыбы

Задачей практики по данному профессиональному модулю является овладение основным видом профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из рыбы**, в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

Курс	№ п/п	дата	Название раздела, темы / Виды работ на практике	кол-во часов	Содержание	Форма контроля
<p>ПМ.02 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов</p> <p style="text-align: center;">Учебная практика</p>						
	1.		Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки и приготовления п/ф из рыбы с костным скелетом. Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.	162		
	1.1.1		Значение рыбы в питании человека.. Виды рыб часто используемые в питании.	6	Пищевая ценность рыбы. Классификация и виды рыбы. Подбор оборудования и инвентаря для обработки рыбы. Свежая рыба на предприятия питания поступает : живой , охлажденной , мороженой	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
	1.1.2		Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	6	Состоит из следующих операций : размораживание, вымачивание.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
	1.1..3		Производить обработку разделку рыбы с костным скелетом чешуйчатой рыбы. На порционные куски , для фарширования.	6	Для использования в целом виде. Очистка чешуи, удаления плавников, жабр, внутренностей через разрез на брюшке, промывание. Порционные куски круглой формы с кожей, позвоночными и реберными костями (очистка чешуи , удаление плавников, головы , внутренностей через отверстие образовавшееся после удаления головы) Обучение рыба минтай. При подготовке к фаршированию кости и внутренности удаляют, разрезав рыбу вдоль спинки от головы до хвоста.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
	1.1.4		Производить обработку разделку рыбы с костным скелетом на филе (пластование) с кожей и реберными костями; на филе без кожи и реберных костей.	6	Размораживание, удаление плавников, удаление внутренностей через разрез в брюшке, удаление головы, промывка, снятие верхнего филе с реберными костями пластованием рыбы .Получаем два филе с кожей и реберными костями и с кожей и позвоночной костью. Нарезка на порционные куски Размораживание, удаление плавников, удаление внутренностей через разрез в брюшке, удаление головы, промывка, снятие верхнего филе с реберными костями пластованием рыбы .Получаем два филе с кожей и реберными костями и с кожей и позвоночной костью. Удаление позвоночной кости , срезание с филе реберных костей, удаление кожи. Нарезка на порционные куски.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
	1.1.5		Производить обработку бесчешуйчатой рыбы	6	Сом зачищают от слизи, разрезают брюшко и удаляют внутренности. Налим, угорь снимают кожу чулком. Зубатка надрезают кожу по всей длине спинки, удаляют плавники, голову , разрезают брюшко, потрошат. Миноги не потрошат .Для удаления слизи тушку хорошо натирают солью и хорошо промывают. Бельдюга кожу снимают чулком.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
	1.1.6		Особенности обработки некоторых видов рыб.	6	Особенности обработки некоторых видов рыб: судак, линь, камбала, навага, сельдь соленая, треска, щука, хек, морской язык , ставрида.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики

1.1.7		Производить обработку осетровой рыбы	6	Размораживание на воздухе, удаление головы с грудными плавниками, срезание спинных жучек, удаление плавников, визиги, деление на звенья, ошпаривание, промывка, перевязывание звеньев перед варкой, для жарки срезание хрящей, вторичное ошпаривание.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
1.2.3		Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для жарки основным способом. Виды панирования.	6	Для жарки используют в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порц.куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей. Нож держат под углом 30 градусов к рыбе на широкие куски.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
1.2.4		Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для жарки во фритюре	6	Для жарки во фритюре в целом виде, порционные куски без кожи и костей, нож под углом 30 градусов. Панируют в муке, смачивают в льезоне, и панируют в сухарях.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
1.2.5		. Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для жарки в тесте.	6	Рыбу разморозить, произвести пластование на филе, нарезать на порционные кусочки, замариновать. Приготовить тесто кляр.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
	1.2.1	Тема 1.2 Приготовление п/ф из рыбы с костным скелетом. Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания	6	Для варки используют в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порц.куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей. Нож держат под прямым углом к рыбе Для припускания используют в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порц.куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей. Нож держат под углом 30 градусов к рыбе.	
1.2.7		Производить приготовление рыбной котлетной массы .П/ф котлеты, биточки.	6	Рыбу разделяют на филе без кожи и костей. Пропускают через мясорубку. Мякоть хлеба замачивают в жидкости. Соединяют рыбу с мякотью хлеба и пропускают через мясорубку .Добавляют соль, перец тщательно вымешивают. Порционируют Котлетам придают овально приплюснутую форму с заостренным концом. Биточки округло приплюснутая форма.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
1.2.8		Производить приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.П/ф рулет.	6	Имеет форму батона с фаршем внутри. Котлетная масса слоем 1.5 см. шириной до 20 см.на смоченную марлю или полотенце. На середину фарш, края марли приподнимают чтобы закрыть фарш. Швом вниз на противень.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
1.2.9		Производить приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее .П/ф зразы, зразы донские.	6	. Массу разложить в виде небольших лепешек толщиной 1 см., на середину фарш. Придают овально прямоугольную форму, панируют в сухарях и белой панировке. - Зразы донские -филе рыбы без кожи и костей, отбивают до толщины 0,5 см. На рыбу фарш и свертывают в виде валика. Запанировать в муке, льезоне, белой панировке.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
1.2.10		Производить приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.П/ф фрикадельки.	6	В котлетную массу добавляют пассерованный лук, маргарин, сырые яйца. Формуют шарики массой 15-12 грамм по 8-10 шт. на порцию	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
1.2.11		Производить приготовление кнельной массы. Требования к качеству.	6	В состав кнельной массы входят молоко, яйцо, хлеб, соль .Из нее готовят кнели и используют для фарширования.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
1.2.12		Проверочная работа.	6	Проверочная работа по теме: Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом и приготовление п/ф из нее.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
		Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом.			

набл
учеб
учеб

		Тема 2.1 Приготовление , оформление и отпуск блюд из рыбы.			
2.1		Блюда из рыбы. Техника безопасности.	6	Ассортимент блюд из рыбы. Содержание питательных веществ, правила отпуска рыбных блюд , температура.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.2		Приготовление отварной рыбы порционными кусками.	6	Подготовленный п/ф варят до готовности с добавлением соли , кореньев. Отпуск на подогретую тарелку укладывают гарнир , рядом кусок отварной рыбы кожей вверх.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.3		Приготовление отварной рыбы целыми тушками.	6	Обработанную рыбу перевязывают шпагатом, варят до готовности, укладывают на блюдо украшают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.4		Приготовление припущенной рыбы. «рыба паровая»	6	Подготовленную рыбу укладывают на решетку кожей вниз. Припускают порционные куски 10-20 минут.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.5		Приготовление рыбы припущенной с соусом белым с рассолом.	6	Порционные куски припускают в воде с добавлением рассола, лук, специи. На порционную сковороду укладывают картофельное пюре, рядом кладут кусок рыбы, на рыбу кладут ломтики припущенных соленых огурцов, ломтики отварных грибов. Рыбу поливают соусом белым с рассолом, картофель маслом. Украшают зеленью.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.6		Приготовление «рыба в томате» припущенная.	6	Припущенную рыбу поливают томатным соусом, гарнируют, украшают зеленью.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.7		Приготовление рыба жареная	6	.Способ жарки основной. Обсушенную целую рыбу посыпают солью и перцем, панируют в муке, на сковороду кожей вниз, жарят с двух сторон до готовности. Дожаривают в жарочном шкафу .Гарнируют укладывают рыбу, поливают растопленным сливочным маслом.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.8		Приготовление рыба жареная с луком по ленинградски.	6	Рыбу кусок жарят основным способом ,на порционную сковороду кладут рыбу, вокруг жареный картофель, а на рыбу кольца жареного лука.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.9		Приготовление рыба жареная во фритюре.	6	Порционные кусочки рыбы жарить во фритюре.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.10		Приготовление рыба жареная с зеленым маслом.	6	Рыбу разделить на порционные кусочки, запанировать, жарить основным способом. Масло размягчить, добавить рубленый зеленый лук, лимонную кислоту, произвести формование.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.11		Приготовление рыба в тесте жареная.	6	Порционные кусочки рыбы замариновать, приготовить тесто кляр, кусочки рыбы обмакивать в тесто и жарить во фритюре.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.12		Приготовление Зразы донские.	6	Сформированные зразы жарят во фритюре. Отпускают с жареным картофелем, картоф. пюре, кашей гречневой, припущенными овощами.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики

2.13		Приготовление «поджарка из рыбы»	6	Нарезают по 3 -5 кусочков на порцию, посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят вместе с луком. Гарнируют овощи отварные с жиром, картофель жареный.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.14		Приготовление запеченной рыбы.	6	.Используют любую рыбу, кроме очень крупной, Для запекания используют гарниры Отварной или жареный картофель ,тушеная капуста, гречневая каша, макароны, соусы белый, паровой, сметанный.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.15		Приготовление Рыба запеченная с картофелем по русски.	6	На порционную сковороду куски рыбы , сверху ломтики картофеля , заливают соусом белым, посыпают сухарями или тертым сыром, запекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.16		Приготовление рыба запеченная под молочным соусом.	6	Порционные кусочки рыбы обжарить, приготовить соус молочный, залить жареную рыбу, запечь.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.17		Приготовление рыба запеченная в сметанном соусе	6	Порционные кусочки рыбы обжарить, приготовить соус сметанный, залить жареную рыбу, запечь	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.18		Приготовление рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по московски.	6	На порционную сковороду наливают соус сметанный, кладут рыбу жареную, округ жареный картофель из вареного. На рыбу пассерованный лук, грибы жареные, дольки яйца, заливают соусом, посыпают сыром, запекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.19		Приготовление Солянка из рыбы на сковороде.	6	Рыбные кусочки обжарить, добавить пассерованные овощи, припущенные огурцы, специи.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.20		Приготовление рыбы фаршированной запеченной.	6	. Рыбу разморозить, промыть, снять кожу. Мясо рыбы отделить от костей, пропустить через мясорубку, вместе с замоченным хлебом и салом. Приготовленный фарш посолить, поперчить, отбить и зафаршировать кожу, придать коже форму рыбы, запечь в духовке.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.21		Приготовление рыбы запеченная с яйцом.	6	.Куски рыбы жарят, укладывают на порционную сковороду, обкладывают жареным картофелем из вареного , на рыбу пассерованный лук, заливают яйцом. Запекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.22		Приготовление блюда рыбы запеченной с помидорами.	6	Куски рыбы жарят, укладывают на порционную сковороду , подливают соус томатный с овощами, на рыбу жареные помидоры, посыпают тертым сыром. Запекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.23		Приготовление рыбных котлет.	6	Котлеты панируют в сухарях, обжаривают, доводят до готовности в жарочном шкафу .При отпуске гарнируют , сбоку подливают соус или поливают жиром.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.24		Приготовление рыбных биточков.	6	Биточки панируют в сухарях, обжаривают, доводят до готовности в жарочном шкафу .При отпуске гарнируют , сбоку подливают соус или поливают жиром.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.25		Приготовление шницель рыбный натуральный.	6	Сформованное изделие овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон, до готовности в жарочном шкафу. При отпуске поливают жиром , гарнируют.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.26		Приготовление рулет из рыбы.	6	.Сформированный рулет запекают, нарезают на порции, гарнируют , соус подают отдельно.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики

2.27		Приготовление зразы рыбные рубленые.	6	Обжаривают , до готовности в жарочном шкафу доводят. Приподаче поливают маргарином, гарнируют.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.28		Приготовление тельное из рыбы.	6	Придают форму лепешек , на середину фарш, придав форму полумесяца Смачивают во взбитых яйцах, панируют в сухарях, жарят во фритюре. Гарнируют, поливают маргарином.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.29		Приготовление хлебцы рыбные.	6	В котлетную рыбную массу вводят сливочное масло , яичные желтки, взбитые белки. Выкладывают в формы и варят на пару.Приотпуске хлебцы режут на порции, поливают соусом или жиром.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.30		Приготовление тефтели рыбные.	6	Тефтели обжаривают , заливают соусом, тушат 10-15 минут.При отпуске поливают соусом в котором они тушились.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.31		Приготовление фрикадельки рыбные в томатном соусе	6	Готовые фрикадельки припускают 10-15 минут Гарнируют поливают соусом томатным.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.32		Требования к качеству рыбных блюд Сроки хранения, повторение, закрепление навыков приготовления.	6	Показатели оценки качества рыбных блюд.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.33		Проверочная работа. Дифференцированный зачет	6	Приготовление блюд и котлетной рыбной массы.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
Итого:			162		

Курс	№ п/п	дата	Название раздела, темы / Виды работ на практике	кол-во часов	Содержание	Форма контроля
2	ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы			Производственная практика		
	1.		Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы	18		
	1.1		Производить обработку разделку рыбы с костным скелетом. Приготовление рыбы отварной.	6	Рыбу разморозить, произвести пластование на филе, нарезать на порционные кусочки, отварить в подсоленной воде.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	1.2		Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление рыбы жареной.	6	Рыбу разморозить, произвести пластование на филе, нарезать на порционные кусочки, жарить основным способом.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	1.3		Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление рыбы жареной в тесте.	6	Рыбу разморозить, произвести пластование на филе, нарезать на порционные кусочки, замариновать. Приготовить тесто кляр. Порционные кусочки рыбы обмакнуть в тесто кляр и жарить во фритюре до золотистого цвета.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.		Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы	90		
	2.1		Приготовление блюд из отварной и припущенной и запеченной рыбы. Приготовление рыбы по-русски.	6	Порционные кусочки рыбы, обжарить. Картофель отварить в кожуре, очистить, нарезать. Приготовить белый соус На сковороде налить соус, на дно сковороды уложить кусочки рыбы, картофель, вылить оставшийся соус и поставить в жарочный шкаф.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.2		Приготовление изделий из котлетной массы. Приготовление котлет	6	Рыбу, разделить на чистое филе, пропустить через мясорубку вместе с замоченным хлебом. Из фарша формировать котлеты и жарить на сковороде.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.3		Приготовление изделий из котлетной массы. Приготовление тельного.	6	Рыбу разморозить, нарезать на куски, пропустить через мясорубку, добавить сливки, массу отбить, наформовать тельное.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.4		Приготовление рыбы жареной с зеленым маслом	6	Рыбу разделить на порционные кусочки, запанировать, жарить основным способом. Масло размягчить, добавить рубленый зеленый лук, лимонную кислоту, произвести формование.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики

2.5		Приготовление рыбы в тесте жареной	6	Порционные кусочки рыбы замариновать, приготовить тесто кляр, кусочки рыбы обмакивать в тесто и жарить во фритюре.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.6		Приготовление рыбы запеченной под молочным соусом	6	Порционные кусочки рыбы обжарить, приготовить соус молочный, залить жареную рыбу, запечь.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.7		Приготовление рыбы запеченной в сметанном соусе	6	Порционные кусочки рыбы обжарить, приготовить соус сметанный, залить жареную рыбу, запечь.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.8		Приготовление солянки из рыбы на сковороде	6	Рыбные кусочки обжарить, добавить пассерованные овощи, припущенные огурцы, специи.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.9		Приготовление блюд из жареной рыбы, рыбы во фритюре	6	Порционные кусочки рыбы жарить во фритюре.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.10		Приготовление креветок с соусом	6	Подготовленные креветки отварить, приготовить соус белый.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.11		Приготовление фрикаделек из котлетной массы рыбы	6	Рыбу разморозить, нарезать на куски, пропустить через мясорубку, добавить замоченный белый хлеб, массу отбить, наформовать фрикадельки.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.12		Приготовление тельного из котлетной массы рыбы	6	Рыбу разморозить, нарезать на куски, пропустить через мясорубку, добавить сливки, массу отбить, наформовать тельное.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.13		Приготовление тефтелей из котлетной массы рыбы	6	Рыбу разморозить, нарезать на куски, пропустить через мясорубку, добавить замоченный белый хлеб, отварной рис, массу отбить, наформовать тефтели.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.14		Приготовление котлет из котлетной массы рыбы	6	Рыбу разморозить, нарезать на куски, пропустить через мясорубку, добавить замоченный белый хлеб, массу отбить, наформовать котлеты.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
		Итого:	48		

ПМ.03 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Задачей практики по данному профессиональному модулю является овладение основным видом профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Курс	№ п/п	дата	Название раздела, темы / Виды работ на практике	кол-во часов	Содержание	Форма контроля
2	ПМ 03 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы			Учебная практика		
	1.		Раздел 1. Осуществление технологического процесса подготовки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	396		
	1.1		Подготовка полуфабрикатов и приготовление блюд из мяса – крупнокусковые п/ф Приготовление ростбиф.	6	Приготавливают из мякоти вырезки, массой 1-2 кг. В нескольких местах подрезают пленки.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
	1.2		Подготовка и приготовление порционных п/ф.	6	Приготовление п/ф бифштекс . Мясо нарезают под прямым углом, под прямым углом, толщиной 2-3 см. , слегка отбивабт.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
	1.3		Подготовка полуфабрикатов и приготовление блюд из мелкокусковых п/ф	6	Подготовка п/ф бефстроганов –порционные куски толщиной 1,5 см. отбивают до толщины 0,5 см. и нарезают брусочками длиной 3-4 см., массой 5-7 гр.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
	1.4		Подготовка и приготовление котленной массы из мяса и п/ф из нее приготовление котлет из рубленной массы Приготовление рулета с яйцами	6	Приготовить котлетную массу, подготовить отварные яйца. Произвести формование рулета. Произвести жарку рулета в жарочном шкафу	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
	1.5		Подготовка полуфабрикатов и приготовление блюд из мяса домашней птицы Приготовление заливного из мяса курицы	6	Замочить желатин, нарезать украшения для заливного. Приготовить бульон, нарезать порционные кусочки мяса Готовое филе выложить в подготовленную посуду, уложить оформление , залить желатином и поставить в холодное место для застывания.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
	1.6		Подготовка полуфабрикатов и приготовление блюд из мяса домашней птицы Приготовление солянки на сковороде	6	Нарубить курицу на порционные кусочки, обжарить до полуготовности. Подготовить овощи, припустить нарезанные огурцы с добавлением томат-пасты, все овощи соединить с мясом и тушить до готовности.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
	1.7		Подготовка полуфабрикатов и приготовление блюд из мяса домашней птицы Приготовление курицы в соусе	6	Разморозить курицу, нарубить на порционные куски, обжарить мясо. Приготовить соус красный, соединить с мясом и довести до готовности Произвести бракераж блюда порционирование и подачу.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
	1.8		Подготовка и приготовление котленной массы из мяса птицы и п/ф из нее приготовление котлет из рубленной массы Приготовление рулета с яйцами	6	Приготовить котлетную массу, подготовить отварные яйца. Произвести формование рулета. Произвести жарку рулета в жарочном шкафу	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
	1.9		Подготовка полуфабрикатов и приготовление блюд из мяса домашней птицы Приготовление плова из курицы	6	Курицу нарубить на порционные кусочки, обжарить до полуготовности с добавлением овощей и томатной пасты Подготовить рисовую крупу. Рис соединить с мясом и произвести тушение до готовности	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
1.10		Подготовка и приготовление котленной массы из мяса птицы и п/ф из нее приготовление котлет из рубленной массы	6	Приготовить котлетную массу, произвести формование котлет, панирование их в панировочных сухарях. Произвести жарку котлет основным способом.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики	
2.		Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы				

2.1	Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса и мясных продуктов Приготовление мяса отварного.	6	Подготовленное для варки мясо кладут в горячую воду, снимают пену и варят до готовности. При отпуске на тарелку кладут гарнир рядом мясо, поливают маслом или бульоном, отдельно подают соус.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.2	Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса и мясных продуктов Приготовление бифштекс с яйцом.	6	Подготовленный п/ф посыпают солью, перцем , жарят до готовности. Отпуск на тарелку кладут гарнир рядом укладывают бифштекс , сверху яичницу глазунью.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.3	Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса и мясных продуктов Приготовление антрекот.	6	Подготовленный п/ф посыпают солью, перцем , жарят до готовности. Отпуск на тарелку кладут гарнир рядом укладывают бифштекс , сверху кусочек сливочного масла.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.4	Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса и мясных продуктов Приготовление поджарка из мяса.	6	Нарезанное брусочками мясо обжаривают, добавляют пассерованный лук , томат пюре и жарят 2-3 мин. Отпускают на порционной сковороде, отдельно подают гарнир- картофель жареный , рассыпчатую кашу.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.5	Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса и мясных продуктов Приготовление мяса шпигованного.	6	Куски мяса нашпиговать, натереть солью, перцем, обжарить, тушить в бульоне до готовности	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.6	Приготовление , оформление и отпуск готовых блюд из мяса и мясных продуктов Приготовление говядины в кисло-сладком соусе	6	Мясо нарезать на брусочки, обжарить, залить кисло-сладким соусом, тушить до готовности.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.7	Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из котлетной массы Приготовление рулета из котлетной массы	6	Мясо пропустить через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, массу заправить специями, отбить, формовать рулеты с яйцом	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.8	Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса. Приготовление жаркое по – домашнему.	6	Мясо (масса 30-40 гр.) обжаривают. Репчатый лук нарезают дольками пассеруют, Картофель- дольками – обжаривают. Укладывают в посуду слоями, добавляют пассерованное томат пюре , соль, перец, бульон. Тушат до готовности. Отпускают в горшочках.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.9	Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса. Приготовление гуляш.	6	Мясо кубиком по 20-30 гр. Посыпают солью, перцем обжаривают. Тушат с добавлением бульона , томат пюре , 1-1,5 часа.Отпуск на тарелку кладут гарнир , рядом гуляш.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.10	Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса. Приготовление запеканка картофельная с мясом.	6	Для фарша : кусочки мяса обжаривают, тушат до готовности, пропускают через мясорубку. Часть картофельной массы выкладывают на противень и кладут мясной фарш, на него другую часть картофельной массы .Запекают. Отпуск на тарелку поливают маслом или соусом.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.11	Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса. Приготовление макаронник с мясом.	6	Сваренные макароны с яйцом перемешивают . Половину макарон на противень , на них слой мясного фарша , а сверху другой слой макарон. Запекают. Отпуск на тарелку поливают маслом .	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.12	Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса и мясных продуктов Приготовление голубцов с мясом и рисом	6	Приготовить котлетную массу, подготовить и отварить капусту, формовать голубцы, обжарить и тушить в сметанном соусе	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.13	Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса и мясных продуктов Приготовление солянки сборной мясной на сковороде	6	Нарезать мясо кубиком, обжарить, овощи нарезать обжарить, огурцы припустить, все соединить, тушить до готовности	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.14	Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из котлетной массы . Приготовление зраз с рублеными яйцами	6	Мясо нарезать, пропустить через мясорубку вместе с замоченным хлебом в молоке. Подготовить отварные яйца, нарубить и соединить с пассированным луком Произвести формование зраз, панирование в двойной панировке.. Произвести жарку зраз в жарочном шкафу	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики

2.15		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса птицы. Приготовление отварной курицы.	6	Заправленные тушки курицы заливают горячей водой, добавляют корни, соль, варят до готовности. Отпуск на тарелке гарнир, рядом кусок курицы, поливают соусом.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.16		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса птицы. Приготовление цыпленка жареные.	6	Тушки натирают солью, кладут спинкой вниз, жарят до образования румяной корочки. Отпуск на тарелку гарнир, рядом порцию жареной птицы, поливают сливочным маслом.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.17		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса птицы. Приготовление цыпленка табака.	6	Цыпленку придают плоскую форму, посыпают солью, смазывают сметаной, жарят под прессом. Отпуск на тарелку кладут цыпленка, вокруг гарнир: помидоры, зеленый лук, дольку лимона.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.18		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса птицы. Приготовление тушеной птицы в соусе	6	Кусочки курицы обжаривают, заливают соусом, тушат до готовности	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.19		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из филе мяса птицы. Приготовление котлет по-киевски	6	Кусочки курицы с косточкой натирают солью, перцем, жарят на сковороде	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.20		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из котлетной массы. Приготовление шницеля по-столичному	6	Куски мяса из курицы отбивают, натирают солью, перцем, жарят до готовности	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.21		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из котлетной массы. Приготовление шницеля по-столичному	6	Куски мяса из курицы отбивают, натирают солью, перцем, жарят до готовности	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.22		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса птицы. Приготовление заливного из мяса курицы	6	Подготовить желатин, украшение для заливного. Приготовить бульон. Филе курицы выложить в подготовленную посуду, уложить оформление, залить желатином и поставить в холодное место для застывания	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.23		Проверочная работа. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы. Дифференцированный зачет	6	Приготовление блюд из котлетной массы, курица жареная.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
		Итого:	396		

2

Производственная практика

1.		Раздел 1. Осуществление технологического процесса подготовки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	36		
1.1		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса и мясных продуктов Приготовление блюда Бефстроганов	6	Мясо нарезать соломкой, обжарить, добавить пассерованные овощи, соус красный, посолить, поперчить, тушить до готовности	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
1.2		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса и мясных продуктов (приготовление блюд из тушеного – говядина в кисло-сладком соусе.	6	Мясо нарезать соломкой, обжарить, добавить пассерованные овощи, соус кисло-сладкий, посолить, поперчить, тушить до готовности	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
1.3		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из котлетной массы. Приготовление зраз с рублеными яйцами	6	Мясо нарезать, пропустить через мясорубку вместе с замоченным хлебом в молоке. Подготовить отварные яйца, нарубить и соединить с пассированным луком Произвести формование зраз, панирование в двойной панировке.. Произвести жарку зраз в жарочном шкафу	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики

1.4		Подготовка и приготовление котленной массы из мяса птицы и п/ф из нее приготовление котлет из рубленной массы Приготовление рулета с яйцами	6	Приготовить котлетную массу, подготовить отварные яйца. Произвести формование рулета. Произвести жарку рулета в жарочном шкафу	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
1.5		Подготовка полуфабрикатов и приготовление блюд из мяса домашней птицы Приготовление заливного из мяса курицы	6	Подготовить желатин, украшение для заливного. Приготовить бульон. Филе курицы выложить в подготовленную посуду, уложить оформление, залить желатином и поставить в холодное место для застывания.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
1.6		Подготовка и приготовление котленной массы из мяса птицы и п/ф из нее приготовление котлет из рубленной массы	6	Приготовить котлетную массу, произвести формование котлет, панирование их в панировочных сухарях. Произвести жарку котлет основным способом.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.		Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы	60		
2.1		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса птицы Приготовление тушеной птицы в соусе	6	Мясо курицы нарезать на кусочки, жарить, залить соусом, солить, перчить, тушить до готовности	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.2		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из филе мяса птицы Приготовление котлет по-киевски	6	Кусочки курицы с косточкой натирают солью, перцем, жарят на сковороде	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.3		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из котлетной массы из птицы Приготовление шницеля по-столичному	6	Куски мяса из курицы отбивают, натирают солью, перцем, жарят до готовности	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.4		Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса птицы. Приготовление рагу из субпродуктов	6	Субпродукты промыть, нарезать, обжарить, добавить воду и тушить с томатной пастой. картофель обжарить, лук, морковь пассеровать, все подготовленные овощи добавить в субпродукты, посолить, поперчить, тушить до готовности.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.5		Подготовка и приготовление полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление котлет натуральных	6	Мясо нарезать на порционные куски, натереть солью, перцем, жарить.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.6		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса птицы. Приготовление тушеной птицы в соусе	6	Мясо курицы нарезать на кусочки, обжарить, залить соусом, солить, перчить, тушить до готовности	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.7		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из филе мяса птицы Приготовление котлет по-киевски	6	Кусочки курицы с косточкой натирают солью, перцем, жарят на сковороде	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.8		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из котлетной массы Приготовление шницеля по-столичному	6	Куски мяса из курицы отбивают, натирают солью, перцем, жарят до готовности	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.9		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса птицы Приготовление заливного из мяса курицы	6	Подготовить желатин, украшение для заливного. Приготовить бульон. Филе курицы выложить в подготовленную посуду, уложить оформление, залить желатином и поставить в холодное место для застывания	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.10		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса птицы. Приготовление тушеной птицы в соусе	6	Кусочки курицы обжаривают, заливают соусом, тушат до готовности	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
		Итого:	48		

Отчет по производственной практике

Отчет по производственной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя документы на прохождение практики:

- Характеристика о прохождении производственной практики;
- Протокол по итогам производственной практике;
- Наряд на выполнение практической квалификационной работы;
- Благодарственное письмо в адрес филиала техникума и/или лично практиканта.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ «ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» (ГБПОУ ИО ИТАС)

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК

сферы общественного питания

Протокол № ____ от «__» ____ 2022г.

_____/Н. В. Токар/

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ИО ИТАС

_____/Б.А. Михайлов/

«__» ____ 2022г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель Студенческого совета

ГБПОУ ИО ИТАС

_____/_____/

«__» ____ 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

основной профессиональной образовательной программы

по профессии среднего профессионального образования

16675. Повар.

Сроки реализации: 2022 – 2024 гг.

**Иркутск,
2022**

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ	3
РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	11
РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	15
РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	Прил.

Раздел 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

1.1. Наименование программы

Рабочая программа воспитания по профессии 16675 Повар, для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Область применения рабочей программы

Рабочая программа воспитания является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар. в соответствии с ФГОС СПО 16675. Повар.

1.3. Основания для разработки программы

Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:

- Конституция Российской Федерации;
- Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;
- Федеральный Закон от 29.12.12 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304);
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2023 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2023года;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. № 1569 зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44900 от 22.12.2016) по профессии 16675. Повар;
- Профессиональный стандарт "Повар", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н;
- Устав ГБПОУ ИО «Иркутский техникум архитектуры и строительства»;
- Локальные акты ГБПОУ ИО ИТАС.

1.4. Сроки реализации программы

Сроки освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования – 1год 10 месяцев

Начало реализации программы воспитания – сентябрь 2021 г.

Окончание реализации программы воспитания– июнь 2023 г.

1.5. Исполнители программы

Администрация – Директор, заместители директора, заведующий отделением, старший мастер

Педагогические работники – преподаватели, мастера производственного обучения в соответствии с педагогической нагрузкой, педагоги-психологи, социальный педагог, воспитатели общежития, педагог-организатор

Обучающиеся

Куратор группы

Представители организаций –работодателей, партнёры

Члены Студенческого совета

Представители Родительского комитета, родители, законные представители обучающихся

1.6. Цель реализации программы

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных профессиональных компетенций квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена на практике.

Главной задачей является создание организационно-педагогических условий в части воспитания, личностного развития и социализации обучающихся в ГБПОУ ИО «Иркутский техникум архитектуры и строительства» с учетом получаемой квалификации на основе соблюдения непрерывности процесса воспитания в сфере образования.

Достижению поставленной цели и главной задачи воспитания обучающихся будет способствовать *решение следующих конкретных задач:*

Задачи программы воспитания	Модули программы воспитания, в рамках которых реализуются поставленные задачи
1) Формирование условий для развития высокой гражданской ответственности, духовности, становления настоящих граждан России, обладающих позитивными ценностями и качествами, способных проявить их в созидательном процессе в интересах Отечества, обеспечения его жизненно важных интересов и устойчивого развития	Модуль 1. «Гражданско-патриотическое воспитание»
2) Развитие среды, способствующей физическому и нравственному оздоровлению студентов, поддержанию уровня имеющегося здоровья, его укреплению, формированию навыков здорового образа жизни, воспитанию культуры здоровья.	Модуль 2. «Физическое и здоровьесберегающее воспитание»
3) Формирование ответственного отношения к окружающей среде, экологического мировоззрения, нравственности и экологической культуры обучающихся, умений действовать эффективно в чрезвычайных ситуациях.	Модуль 3. «Экологическое воспитание»
4) Создание условий, способствующих самореализации и развитию талантов обучающихся, формированию уважительного отношения к историческим и	Модуль 4. «Культурно-творческое

национально-культурным традициям народов Российской Федерации.	<i>воспитание»</i>
5) Развитие системы студенческого самоуправления, направленной на воспитание социальной активности студентов, развитие молодежных студенческих инициатив, лидерских качеств обучающихся, поддержку их добровольческой (волонтерской) деятельности.	Модуль 5. «Студенческое самоуправление»
6) Создание условий для развития высокого уровня профессиональной мотивации обучающихся, притязаний в развитии карьеры ориентацией на достижение высоких результатов профессиональной деятельности с учетом специфики избранной профессии / специальности.	Модуль 6. «Развитие профессиональной карьеры»
7) Формирование условий для развития предпринимательского потенциала студенческой молодежи, социального и в области профессиональной деятельности.	Модуль 7. «Молодежное предпринимательство»

1.7. Планируемые результаты освоения рабочей программы

1.7.1. Общие личностные результаты реализации программы воспитания

<i>Коды личностных результатов</i>	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

1.7.2. Личностные результаты реализации программы воспитания. Определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности

Коды личностных результатов	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 13	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных проблем
ЛР 14	Владеющий компетенциями, необходимыми для решения практико-ориентированных задач и обеспечивающих становление отношений, обучающихся в различных сферах профессиональной деятельности.
ЛР 15	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности. Способный выдвигать альтернативные варианты решения возникающих в процессе производственной деятельности, позиционировать себя как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.

1.7.3. Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (при наличии)

ЛР 16	Стрессоустойчивость, коммуникабельность
ЛР 17	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

1.7.4. личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса (при наличии)

ЛР 18	Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками
ЛР 19	Владеющий социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни
ЛР 20	Проявляющий интерес к построению дальнейшей индивидуальной профессиональной траектории и необходимыми возможностями для жизнеобеспечения

1.7.5. Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы ППКРС, их соотнесение с профессиональными компетенциями

Код и наименование учебной дисциплины, профессионального модуля	Коды личностных результатов программы воспитания	Коды общих компетенций (в соответствии с ФГОС СПО)	Коды профессиональных компетенций (в соответствии с ФГОС СПО)
АУД.01. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.	ЛР1, ЛР4, ЛР5, ЛР7, ЛР8, ЛР11, ЛР16, ЛР17,	---	---
АУД.02. Коммуникативный практикум. Психология общения.	ЛР1, ЛР4, ЛР5, ЛР7, ЛР8, ЛР11, ЛР16, ЛР17, ЛР18, ЛР19, ЛР20	---	---
АУД.03. Коррекционно-развивающий практикум.	ЛР1, ЛР4, ЛР5, ЛР7, ЛР8, ЛР11, ЛР16, ЛР17, ЛР18, ЛР19, ЛР20	---	---
АУД.04. Физическая культура с основами здорового образа жизни.	ЛР4, ЛР7, ЛР8, ЛР9	---	---
ОП.01. Экономика отрасли и предприятия.	ЛР4, ЛР10, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16. ЛР17	---	---
ОП.02.Оборудование предприятий общественного питания.	ЛР4, ЛР10	---	---
ОП.03. Основы	ЛР1, ЛР2, ЛР4,	---	---

физиологии питания, санитарии и гигиены.	ЛР5, ЛР6, ЛР8, ЛР12, ЛР 14, ЛР 17		
МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	ЛР1, ЛР9, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 20	---	---
МДК.02.01.Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР5, ЛР9, ЛР10, ЛР12, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 20	---	---
МДК.03.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	ЛР5, ЛР10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 20	---	---
Практическая подготовка(обучение в мастерских)	ЛР2;ЛР4;ЛР5;ЛР11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 20	---	---
Практическая подготовка(в мастерских или на предприятии города)	ЛР2, ЛР4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 20	---	---
ПМ.01. блюд из овощей и грибов.	ЛР3, ЛР4, ЛР10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 20	---	ПК.1.1 – ПК.1.4
ПМ.02. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.	ЛР3, ЛР4, ЛР10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 20	---	ПК.4.1 – ПК.2.8
ПМ.03.Приготовление, блюд из мяса и домашней птицы.	ЛР3, ЛР4, ЛР10, , ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 20	---	ПК.5.1 – ПК.3.6

1.7.4. Формирование личностных результатов в ходе реализации программы воспитания и социализации профессиональной образовательной организации

Личностные результаты реализации программы воспитания	Модули программы воспитания, в рамках которых формируются личностные результаты
ЛР1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	Модуль 1. «Гражданско-патриотическое воспитание»
ЛР2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном	Модуль 1. «Гражданско-патриотическое воспитание» Модуль 5. «Студенческое самоуправление»

самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	Модуль 7. «Молодежное предпринимательство»
ЛР3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	Модуль 1. «Гражданско-патриотическое воспитание»
ЛР4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	Модуль 6. «Развитие профессиональной карьеры» Модуль 7. «Молодежное предпринимательство»
ЛР5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	«Модуль 4. «Культурно-творческое воспитание»
ЛР6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	Модуль 5. «Студенческое самоуправление»
ЛР7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	«Модуль 4. «Культурно-творческое воспитание»
ЛР8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	«Модуль 4. «Культурно-творческое воспитание»
ЛР9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	Модуль 2. «Физическое и здоровьесберегающее воспитание»
ЛР10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Модуль 3. «Экологическое воспитание»

ЛР11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	«Модуль 4. «Культурно-творческое воспитание»
ЛР12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	Модуль 1. «Гражданско-патриотическое воспитание»
Л13. Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных проблем	Модуль 6. «Развитие профессиональной карьеры» Модуль 7. «Молодежное предпринимательство»
Л14 Владеющий компетенциями, необходимыми для решения практико-ориентированных задач и обеспечивающих становление отношений, обучающихся в различных сферах профессиональной деятельности.	Модуль 6. «Развитие профессиональной карьеры» Модуль 7. «Молодежное предпринимательство»
Л 15. Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности. Способный выдвигать альтернативные варианты решения возникающих в процессе производственной; позиционирующий себя как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	Модуль 6. «Развитие профессиональной карьеры» Модуль 7. «Молодежное предпринимательство»
ЛР 16 Стрессоустойчивость, коммуникабельность	Модуль 6. «Развитие профессиональной карьеры» Модуль 7. «Молодежное предпринимательство»
ЛР 17 Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Модуль 6. «Развитие профессиональной карьеры» Модуль 7. «Молодежное предпринимательство»
ЛР 18 Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками	Модуль 6. «Развитие профессиональной карьеры» Модуль 7. «Молодежное предпринимательство»
ЛР 19 Владеющий социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни	Модуль 6. «Развитие профессиональной карьеры» Модуль 7. «Молодежное предпринимательство»
ЛР 20 Проявляющий интерес к построению дальнейшей индивидуальной профессиональной	Модуль 6. «Развитие профессиональной карьеры»

траектории и необходимыми возможностями для жизнеобеспечения	Модуль 7. «Молодежное предпринимательство»
--	--

Реализация конкретных форм и методов воспитательной работы воплощается в календарном плане, разработанном исходя из основной цели, задач и направлений воспитательной деятельности (Раздел 4).

Раздел 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Ключевым инструментом оценки освоения обучающимися основной образовательной программы в части достижения личностных результатов является портфолио обучающегося, включающий документы, свидетельствующие достижение обучающимся личностных результатов на основе критериев и показателей.

№ п/п	Критерии оценки достижения личностных результатов	Показатели (методы и методики оценки)	Курс	Раздел портфолио, в котором размещены свидетельства достижения результатов	Коды личностных результатов
1.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Сформированность мотивации к освоению будущей профессии (результаты диагностики «Моё отношение к будущей профессии»)	1 курс (по плану работы)	Раздел «Моё профессиональное развитие»	ЛР4, ЛР13, ЛР15, ЛР14, ЛР15, ЛР20
		Участие в конкурсах профессионального мастерства, выставках, мероприятиях технического творчества (отзывы, сертификаты, грамоты, благодарности)	1 – 2 курсы (по плану работы)	Раздел «Моё профессиональное развитие»	ЛР4, ЛР13, ЛР15 ЛР14, ЛР15, ЛР20
2.	Оценка собственного профессионального и личного продвижения и развития	Самооценка собственного профессионального продвижения (тестирование, анкетирование, эссе)	1 курс 2 курс	Раздел «Моё профессиональное развитие»	ЛР4, ЛР13, ЛР15 ЛР14, ЛР15, ЛР20
3.	Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов	Анализ уровня учебной мотивации (на основе методики для диагностики учебной мотивации)	1 курс 2 курс	Раздел «Моё профессиональное развитие»	ЛР4, ЛР13, ЛР15 ЛР14, ЛР15, ЛР20, ЛР16, ЛР17
4.	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах, викторинах, в предметных неделях	Участие во внеурочных мероприятиях (грамоты, благодарности, сертификаты, приказы, фотоотчёты и др.)	1 – 2 курсы	Раздел «Моё профессиональное развитие»	ЛР1 – ЛР20

6.	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе / бригаде	Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа. Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, педагогами, руководителями практики (наблюдение, фиксация наличия или отсутствия конфликтов, тестирование «Уровень конфликтности личности»)	1 – 2 курсы	Раздел «Моё профессиональное развитие»	ЛР7, ЛР8, ЛР9, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19
7.	Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону	Анализ наличия или отсутствия правонарушений у обучающихся. Наличие или отсутствие постановки на профилактический учёт в органах системы профилактики Диагностика на склонность к девиантному поведению	1 – 2 курсы	Раздел «Социально-значимая деятельность»	ЛР 1, ЛР3, ЛР9, ЛР12,
8.	Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся	Отсутствие экстремистских настроений, агрессивного поведения к окружающим (наблюдение, анализ наличия или отсутствия экстремистских настроений, диагностика доброжелательности)	1 – 2 курсы	Раздел «Социально-значимая деятельность»	ЛР 1, ЛР3, ЛР7, ЛР8
9.	Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве	Проявление доброжелательности и толерантности к окружающим, уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп (наблюдение, диагностика доброжелательности, шкала принятия других)	1 – 2 курсы	Раздел «Социально-значимая деятельность»	ЛР7, ЛР8, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18,
10.	Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого	Участие в волонтерском движении, экологических акциях Анализ продуктов деятельности (проектов,	1 – 2 курсы	Раздел «Социально-значимая деятельность»	ЛР3, ЛР10

	отношения к действиям, приносящим вред экологии	творческих работ и т.п.) Грамоты, сертификаты и др. за участие в конкурсах, конференциях			
11.	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся	Наличие или отсутствие вредных привычек. Посещение спортивных секций, клубов. Участие в спортивных соревнованиях, здоровьесберегающих и пропагандирующих здоровый образ жизни мероприятиях, конкурсах, акциях (фото-, видео- отчеты, статьи, грамоты, сертификаты и т.п.)	1 – 2 курсы	Раздел «Физкультура и спорт»	ЛР9
12.	Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, отбирать и критически оценивать информацию, ориентироваться в информационном пространстве	Анализ умений работать с информацией на основе результатов учебной деятельности и внеурочной работы (наблюдение, оценочная деятельность на занятиях, результаты участия в конкурсах, конференциях, грамоты, дипломы)	1 – 2 курсы	Раздел «Моё профессиональное развитие»	ЛР4, ЛР10

Раздел 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Реализация рабочей программы воспитания базируется на федеральных, региональных нормативных правовых актах в сфере образования, требованиях ФГОС СПО по профессии 16675. Повар результатам, условиям и оценке качества обучения и воспитания.

Разработаны и актуализированы локальные нормативные акты, обеспечивающие развитие воспитательного компонента образовательного процесса:

- Программа развития ГБПОУ ИО ИТАС;
- Программа воспитания и социализации обучающихся ГБПОУ ИО ИТАС;
- Положение о студенческом совете;
- Положение о родительском совете;
- Положение о совете по профилактике правонарушений;
- Положение о портфолио студента ГБПОУ ИО ИТАС;
- Правила внутреннего распорядка обучающихся в техникуме;
- Положение о требованиях к одежде и внешнему виду обучающихся в техникуме;
- Положение о совете общежития;
- **Положение о порядке посещения обучающимися по своему выбору мероприятий, не предусмотренных учебным планом;**
- Положение о кураторах студенческих групп;
- Локальные, регламентирующие организацию образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, профессионального обучения, дополнительного образования детей и взрослых.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Реализация рабочей программы воспитания укомплектована квалифицированными педагогическими и административными кадрами.

Управление воспитательной работой обеспечивается следующим кадровым составом:

- директор, который несёт ответственность за общую организацию воспитательной работы;
- заместитель директора по учебно-воспитательной (учебной) работе, непосредственно курирующий воспитательную работу в техникуме;
- педагог-организатор;
- социальный педагог;
- педагоги-психологи;
- воспитатели, отвечающие за организацию воспитательной работы в общежитии

руководители групп (кураторы);
преподаватели;
мастера производственного обучения.

Функционал работников регламентируется требованиями ФГОС СПО, профессиональных стандартов и нормативными правовыми актами в сфере образования.

Преподаватели имеют высшее образование по профилю преподаваемой дисциплины (модуля), мастера производственного обучения высшее или среднее профессиональное образование.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Педагогические и административные работники обладают компетенциями, позволяющими взаимодействовать с людьми с ограниченными возможностями здоровья.

Для реализации рабочей программы воспитания могут привлекаться как сотрудники образовательной организации, так и иные лица, обеспечивающие работу кружков студий, клубов, проведение мероприятий на условиях договоров гражданско-правового характера.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Материально-техническая база техникума обеспечивает:

✓ проведение массовых мероприятий, собраний, представлений, досуга и общения обучающихся, группового просмотра кино- и видеоматериалов, организации сценической работы, театрализованных представлений;

✓ выпуска печатных и электронных изданий, теле- и радиопрограмм и т.д.;

✓ художественного творчества с использованием современных инструментов и технологий, реализации художественно-оформительских и издательских проектов;

✓ систематических занятий физической культурой и спортом, проведения секционных спортивных занятий, участия в физкультурно-спортивных и оздоровительных мероприятиях; выполнения нормативов комплекса ГТО;

✓ обеспечения доступа к информационным ресурсам сети Интернет, учебной и художественной литературе, коллекциям медиаресурсов на электронных носителях, к множительной технике для тиражирования учебных и методических тексто-графических и аудио- и видеоматериалов, результатов творческой, научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся.

Предметно-пространственная воспитывающая среда техникума включает:

Кабинеты для формирования результатов обучения и воспитания:

- экономики отрасли и организации
- социально-экономических дисциплин

Лаборатории:

- Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены

- Лаборатория товароведения продовольственных товаров
- Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места

Мастерские

- Учебный кулинарный цех

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- тренажерный зал;
- спортивная площадка

Залы:

- информационно-библиотечный центр, включающий библиотеку и читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый-зал.

Для реализации рабочей программы воспитания инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья созданы условия, учитывающие особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы в техникуме включает комплекс информационных ресурсов: совокупность технологических и аппаратных средств:

- компьютеры, принтеры, сканеры;
- проекторы, телевизионные панели широкого формата, интерактивные доски;

Имеющаяся компьютерная техника используется в образовательном процессе ежедневно для проведения воспитательных мероприятий, организации внеурочной деятельности обучающихся, проведения кружков (секций), клубных встреч, круглых столов, проведения праздничных мероприятий, конкурсов, соревнований, конференций (в т.ч. видеоконференций) и др.

Информационная поддержка воспитательной работы осуществляется посредством официального сайта <http://итас.образование38.рф/>

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА»
(ГБПОУ ИО ИТАС)**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ИО ИТАС

_____ /Б.А. Михайлов/

« _____ » _____ 2022г

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Шелехов, 2022

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
СЕНТЯБРЬ						
1	День знаний Торжественная линейка, посвященная началу учебного года. Тематический кураторский ознакомительный час	Группа	Территория техникума, аудитория 28	Зам директора по УР, зав. отделением по УР зав отделением по ВР, педагог-организатор, социальные педагоги, руководители учебных групп, преподаватели, представители студенчества, родители	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 11 ЛР 13	«Ключевые дела ПОО» «Учебное занятие» «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями»
1	Знакомство с техникумом Виртуальная экскурсия по техникуму, знакомство с основными правилами и уставом техникума Кл. час организация обучения на первом курсе, задачи.	1 курс	Актный зал	Зам директора по УР, зав. отделением по УР зав отделением по ВР, зав МФЦК, старший мастер, кураторы групп	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 11,	Ключевые дела ПОО» «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями»
2	Классные часы ко Дню окончания Второй мировой войны Выбор актива группы Проведение ИМС с группами Организация органа самоуправления	Группа	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Преподаватели	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 19	«Ключевые дела ПОО»
10	День здоровья	Группа	Стадион «Металлург»	Зав отделением по ВР, руководитель физ. воспитания, педагог –организатор, совет самоуправления	ЛР 9	«Студенческое самоуправление», «Ключевые дела ПОО»
23	Акции “Я тебя слышу” (Международный день жестовых языков)	Группа	Учебные аудитории	Зам. директора по ВР, социальный педагог, педагог – психолог	ЛР 6 ЛР 8	«Молодежные общественные объединения»
25-29	Проведение с обучающимися тематических классных часов, викторин, конкурсов, соревнований по безопасности дорожного движения (неделя безопасности дорожного движения)	Группа	Учебные аудитории	Руководители учебных групп, преподаватели ОБЖ, руководитель физ. воспитания	ЛР 3 ЛР 9, ЛР 2, ЛР 20	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения» «Взаимодействие с родителями»
26	Просмотр документального фильма «Услышь меня» (Международный день глухих)	Группа	Учебные аудитории	Зав отделения по ВР, социальный педагог, педагог – психолог	ЛР 6 ЛР 8	«Молодежные общественные объединения»
30	Совет профилактики	Группа	24 кабинет	Зав отделения по УР и ВР,	ЛР 2 ЛР 8	

				социальный педагог, педагог – психолог	ЛР 12	
01	Классные часы, посвященные истории образовательного учреждения	Студенты 1 курса	Актовый зал	Зав отделением по ВР руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО»
02-30	Адаптационный месячник. Тестирование первокурсников на уровень тревожности	Группы 1 курса	Учебные аудитории	Педагог-психолог	ЛР 9, ЛР 16, ЛР 17	«Правовое сознание»
20-24	Презентация спортивных секций, студий Студенческого творческого центра, волонтерского отряда. Вовлечение студентов в социально значимую деятельность.	Группа	Актовый зал	Зав. Отделением по ВР, педагог-психолог, педагог – организатор, руководители учебных групп, преподаватели физкультуры	ЛР 9 ЛР 10	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
28	Проведение экологических уроков по утилизации бытовых отходов	Группа	Учебные аудитории	Педагог – организатор, руководители групп	ЛР 10	«Учебное занятие» «Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Работа волонтерского отряда по распространению идей здорового образа жизни и профилактики потребления алкоголя и ПАВ (Студенческие просветительские акции, дни здоровья).	Группа	По плану	Зав. отделением по ВР, руководитель отряда, педагог – организатор, совет студенческого самоуправления	ЛР 9 ЛР 6	«Студенческое самоуправление» «Правовое сознание»
10	День здоровья	Группа	Стадион «Металлург»	Зав. отделением по ВР, руководитель физ. воспитания, преподаватели физ. культуры педагог – организатор, совет студенческого самоуправления	ЛР 9	«Студенческое самоуправление»,
15	Введение в профессию (специальность)	1 курс	По плану	Заместители директора, зав. Отделением, преподаватели	ЛР 4 ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 20	«Профессиональный выбор»
ОКТАБРЬ						
5	Международный день учителя Праздничное мероприятие, посвященное Дню учителя «Мы вас любим!»	Группа	Актовый зал	Зав отделением по ВР, педагог-организатор, студсовет	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 11 ЛР 13	«Ключевые дела ПОО»
6	Международный день детского церебрального паралича	Волонтеры	По плану	Зав отделением по ВР, педагог-организатор, студсовет	ЛР 6 ЛР 8	«Студенческое самоуправление»

	Акция « От сердца к сердцу»					
8	Посвящение в студенты	Студенты 1 курса	Актовый зал	Директор, заместители директора, педагоги-организаторы, социальные педагоги, руководители учебных групп, преподаватели, зав. Отделением, представители студенчества, родители	ЛР 2 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14	«Ключевые дела ПОО» «Взаимодействие с родителями» «Студенческое самоуправление»
11-15	ЭКО неделя	Группа	Территория техникума, района	Зав отделением по ВР, старший мастер, педагог-организатор, студсовет	ЛР 10	
25	Международный день школьных библиотек (четвертый понедельник октября) Выставка из фондов редкой книги Книжная лотерея «Дарим книгу с любовью» Библиографическая игра «Есть храм у книг – библиотека» Акции ко Дню библиотек	1-2 курс	Библиотека	Зав. Библиотекой, руководители учебных групп, совет самоуправления	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
28	Совет профилактики	Группа	24 кабинет	Зав отделения по УР и ВР, социальный педагог, педагог – психолог	ЛР 2 ЛР 8 ЛР 12	
13-20	Групповое занятие по профессиональному консультированию «Твой шанс» (деловая, профориентационная игра)	1 курс	Учебные аудитории	Педагог – психолог, зав отделением по ВР, кураторы	ЛР 4 ЛР 7	«Профессиональный выбор»
5	Классные часы по профилактике проявлений терроризма и экстремизма: «Мировое сообщество и экстремизм, терроризм», «Законодательство РФ в сфере противодействия экстремизму и терроризму»	1 курс	По плану	Кураторы групп	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО»
15	Проведение спортивного мероприятия «Молодежь против наркотиков».	Группа	По плану	Руководитель физвоспитания	ЛР 9 ЛР 10	«Ключевые дела ПОО»
В течении	Коррекционно-развивающие игры по развитию коммуникативных навыков	Группа		Педагог - психолог	ЛР 2 ЛР 8 ЛР 12	

месяца	и эмоционально-волевой сферы					
20	Групповые родительские собрания	Группа	По плану	Зам. директора по ВР, зав. отделением, руководители учебных групп	ЛР 3 ЛР 12	«Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание»
НОЯБРЬ						
4	День народного единства Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, посвященные Дню народного единства	Группа	По плану	Зав отделением по ВР, педагог- организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
16	Международный день толерантности Акция ко дню толерантности «Поделись своей добротой» Тематические классные часы	Группа	Учебные аудитории	Руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО»
16	Всероссийский урок «История самбо» Классный час «История самбо – история страны!»	1-2 курс	Учебные аудитории	Преподаватели физического воспитания, руководители учебных групп	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО»
23	Совет профилактики	Группа	24 кабинет	Зав отделения по УР и ВР, социальный педагог, педагог – психолог	ЛР 2 ЛР 8 ЛР 12	
26	День матери в России Мероприятия, посвященные Дню Матери	Группа	По плану	Зав отделением по ВР, педагог- организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 11 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»
26	Классный час «Жизнь без ГМО»	Группа	Учебные аудитории	руководители учебных групп	ЛР 9 ЛР 10	
В течении месяца	Социально-психологическое тестирование, направленное на ранее выявление незаконного употребления наркотических средств и психотропных веществ	1 курс	По плану	Педагог-психолог, руководители учебных групп, зав отделением по ВР	ЛР 3 ЛР 9	«Правовое сознание»
25	Работа Совета профилактики	Группа	По плану	Педагог-психолог, руководители учебных групп	ЛР 3 ЛР 9	«Правовое сознание»
ДЕКАБРЬ						
1	Всемирный день борьбы со СПИДом Классный час, посвященные	Группа	По плану	Зам. директора по ВР, педагог- психолог, руководители учебных	ЛР 3 ЛР 9	«Правовое сознание»

	Всемирному дню борьбы со СПИДом: «О вредных привычках и не только...» «Береги себя» мероприятия по профилактике ВИЧ- инфекции			групп		
3	День Неизвестного Солдата виртуальная экскурсия «Есть память, которой не будет конца» Возложение цветов Памятник Неизвестному солдату	Группа	По плану	Зав отделением по ВР, педагог- организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
3	Международный день инвалидов дискуссия «Что такое равнодушие и как с ним бороться»	волонтеры	По плану	Зав отделением по ВР, педагог-психолог, студсовет	ЛР 6 ЛР 8	«Студенческое самоуправление»
5	День добровольца (волонтера) Акция «Чем можем, тем поможем», «Сделаем вместе!», Игровой час «От улыбки станет всем светлей» Круглый стол «Волонтерское движение в России» «Мы Вместе» (волонтерство)	волонтеры	По плану	Зав отделением по ВР, педагог-психолог, студсовет, отряд волонтеров	ЛР 2 ЛР 6 ЛР 9 ЛР 11	«Молодежные общественные объединения» «Студенческое самоуправление»
9	День Героев Отечества Класный час «День героев Отечества»	Группа	По плану	Зав отделением по ВР, педагог- организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
9	Проведение тематического лектория для родителей по правовому просвещению (о правах, обязанностях, ответственности, наказании)	Группа	По плану	Зам. директора по ВР, зав. отделением, руководители учебных групп	ЛР 12	«Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание»
16	Урок-встреча «Ответственность за свои поступки»	Группа	По плану	Соц. педагог, представители ПДН	ЛР 2 ЛР 3	«Правовое сознание»
В течении месяца	«Россия – страна возможностей» https://rsv.ru/	Группа	Учебные аудитории	руководители учебных групп, преподаватели	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4	«Ключевые дела ПОО»
13-17	Фестиваль снежных фигур	Группа	По плану	Руководители групп	ЛР 11	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»

В течении месяца	Участие в районных мероприятиях к Новому году				ЛР 11	
24	КВН Новогодний серпантин	Группа	Актовый зал	Зав отделением по ВР, педагог доп. образования, педагог-организатор, руководители учебных групп, представители студенчества	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 11	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
23	Совет профилактики	1 курс	По плану	Педагог-психолог, руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 8 ЛР 12	«Правовое сознание»
17	Фотоконкурс «Мое учебное заведение - удивительный мир»	Группа	По плану	Руководитель фотокружка, студпрофком	ЛР 4 ЛР 7	«Профессиональный выбор» «Студенческое самоуправление»
ЯНВАРЬ						
25	«Татьянин день»(праздник студентов)праздничная программа	Группа	Актовый зал	Директор, заместители директора, педагоги-организаторы, социальные педагоги, руководители учебных групп, преподаватели, зав. отделением, представители студенчества	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
27	День полного освобождения Ленинграда Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы	Группа	По плану	Зав отделением по ВР, педагог - организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 11 ЛР 13	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
14	Классный час «Профессиональная этика и культура общения»	1 курс	Учебные аудитории	Преподаватели профессиональных дисциплин, руководители учебных групп	ЛР 4, ЛР7 ЛР19, ЛР 20	«Профессиональный выбор»
В течении месяца	Беседа с родителями слабоуспевающих обучающихся	Группа	По плану	Зам. директора по ВР, зав. отделением, руководители учебных групп	ЛР 12	«Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание»
28	Игра-путешествие «Родительский дом- начало начал»	1-2 курсы	По плану	Зав. отделением по ВР, руководители учебных групп	ЛР 6 ЛР 12	«Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание»
27	Совет профилактики	1-2 курс	По плану	Педагог-психолог, руководители учебных групп	ЛР 3 ЛР 9	«Правовое сознание»
ФЕВРАЛЬ						

2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943) Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы курсе «День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве»	Группа	По плану	За отделением по ВР, педагог- организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 1 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 11 ЛР 13	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
15	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы	Группа	По плану	Зав отделением по ВР, педагог- организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 1 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 11 ЛР 13	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
22	День Защитника Отечества «СОЛДАТСКИЙ КОНВЕРТ» участие в фестивале-конкурсе патриотической песни ПОДАРОК ВОИНУ Поздравление с 23 февраля Акция «День защитников отважных»	Группа	По плану	Зав отделением по ВР, педагог- организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 1 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 11 ЛР 13	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
10	Встреча студентов с врачом-наркологом, инспектором ПДН	Группа	По плану	Соц. педагог, представители ПДН	ЛР 9	«Правовое сознание»
В течении месяца	Педагогическая консультация «Трудности и радости студенческой жизни»	Группа	По плану	Зам. директора по ВР, зав. отделением, руководители учебных групп	ЛР 12	«Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание»
МАРТ						
1	Всемирный день иммунитета Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы	Группа	По плану	Зав отделением по ВР, педагог-организатор, соц педагог, студсовет	ЛР 9 ЛР 10	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
4	Международный женский день Тематические классные часы, праздничная программа	Группа	По плану	Зав отделением по ВР, педагог-организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные

						объединения»
18	День воссоединения Крыма и России Заседание дискуссионного клуба «Россия молодая» - День воссоединения Крыма с Россией	Группа	По плану	Зав отделением по ВР, педагог- организатор, студсовет, руководитель кружка	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО»
21-27	Всероссийская неделя музыки для детей и юношества Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы, виртуальные экскурсии, посещение филармонии	Группа	По плану	Зав отделением по ВР, педагог- организатор, студсовет	ЛР 7 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
1-7	Акция «Весны улыбки тёплые» к 8 марта	Волонтеры, мамы	По плану	Зав отделением по ВР, педагог- организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Взаимодействие с родителями»
В течении месяца	Проведение соревнований по волейболу и баскетболу среди групп	Группа	По плану	Преподаватели физического воспитания, ОБЖ	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО»
АПРЕЛЬ						
1	День смеха	Группа	По плану	Зав отделением по ВР, педагог- организатор, студсовет	ЛР 7	Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения
21	День местного самоуправления	Волонтеры	По плану	Зав отделением по ВР, педагог- организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 9	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»
В течении месяца	Индивидуальные, профилактические беседы с родителями	Группа	По плану	Зав. отделением по ВР, руководители учебных групп	ЛР 12	«Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание»

28	Совет профилактики	Группа	По плану		ЛР 1, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 11	
МАЙ						
2-10	Патриотическая декада, посвященная Дню Победы: 1) тематические Классные часы, внеклассные мероприятия; 2) уборка территории памятников; участие в районных праздничных мероприятиях	Группа	По плану	Зав отделением по ВР, педагог-организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
9	День Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941 – 1945 годов 3) акция «Свеча памяти»; мероприятие, посвященное Дню Победы. Акция «Георгиевская лента»	Группа	По плану	Зав отделением по ВР, педагог-организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
15	Международный день семьи открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы, викторины, круглый стол	Волонтеры	По плану	Зав отделением по ВР, педагог-организатор, студсовет	ЛР 8 ЛР 12	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»
22	День государственного флага Российской Федерации Викторина «Символы России»	Группа	По плану	Зав отделением по ВР, педагог-организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
27	Общее родительское собрание по итогам учебного года	Группа	По плану	Зам директора по УР, зав. отделением по УР и ВР, руководители учебных групп	ЛР 12	«Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание»
31	День здоровья	Группа	По плану	Преподаватели физического воспитания, ОБЖ	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО»
26	Совет профилактики	1-2 курс			ЛР 1, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 12, ЛР10	
ИЮНЬ						
1	Международный день защиты детей. Игра по станциям «Тропинки	волонтеры	По плану	Зав отделением по ВР, педагог-психолог, студсовет	ЛР 3 ЛР 5	«Студенческое самоуправление»

	здоровья» (День защиты детей)					
13	День России Акция ко дню России «Россия - Родина моя!»	Группа	По плану	Зав отделением по ВР, педагог- организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
16	Совет профилактики	1-2 курс	По плану	Педагог-психолог, руководители учебных групп	+	«Правовое сознание»
ИЮЛЬ						
В течении месяца	Организация разнообразных форм Проведения свободного времени.	волонтеры	По плану	педагог-психолог, социальный педагог, педагог-организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 9	«Студенческое самоуправление»
АВГУСТ						
9	Международный день коренных народов. Познавательный ролик «Игры и обычаи народов» Онлайн-викторина «День коренных народов, экскурсии в музей	волонтеры	По плану	Зав отделением по ВР, педагог- психолог, социальный педагог, педагог-организатор, студсовет	ЛР 5 ЛР 2 ЛР 9	«Студенческое самоуправление»
В течении месяца	Организация разнообразных форм Проведения свободного времени.	волонтеры	По плану	педагог-психолог, социальный педагог, педагог-организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 9	«Студенческое самоуправление»